Gebrauchsanleitung

HERD

DE

DE **Deutsch, 1**
RS Русский, 20
TR Türkçe, 39
PL Polski, 58

OK 89 EN DC.20 /HA
OK 89 EN DC.20 X/HA
OK 897 EN DC.20 HA
OK 897 EN DC.20 X/HA
7OOK 997 ESD C X RU/HA
7OOK 997 ESD C RU/HA
OK 89ED.20 X /HA
OK 89ED.20 /HA
7OOK 998ED X RU/HA

Inhaltsverzeichnis

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: Sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Positionierung

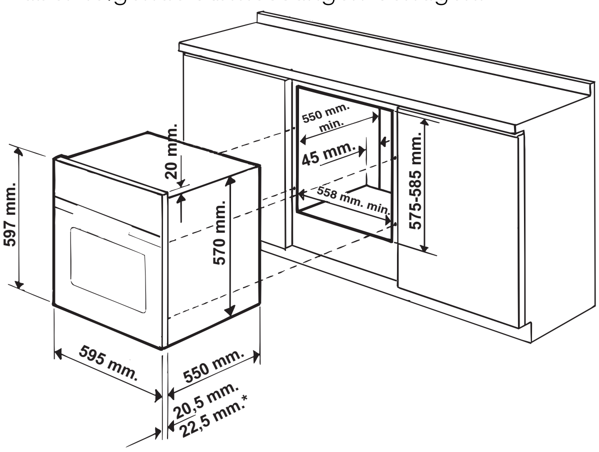
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschäden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

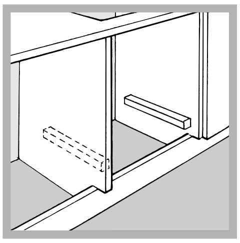
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank** muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



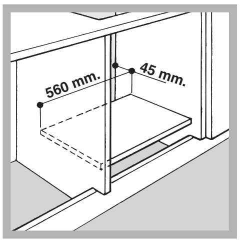
*** Nur für Edelstahl-Modelle**
! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit stromführenden Teilen ausgeschlossen sein.

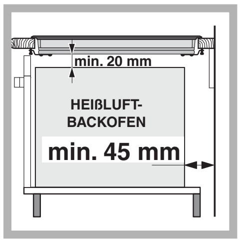
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung



Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer

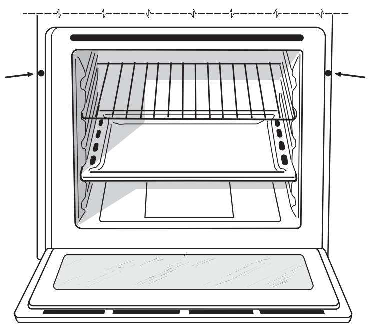




durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).

Zentrierung und Befestigung

Zur Befestigung des Geräts an den Umbauschrank:
- Die Backofentür öffnen;
- die zwei Stopfen in den Befestigungsbohrungen des Rahmens herausziehen;
- den Ofen am Umbauschrank mit den zwei Holzschrauben befestigen;
- Die Bohrungsabdeckungen wieder anbringen.

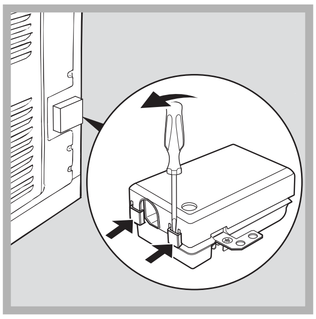


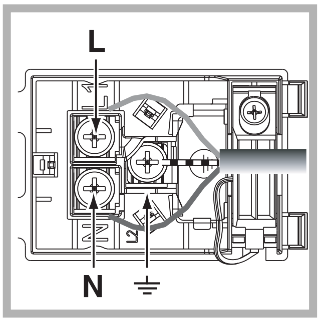
! Alle zum Schutz dienenden Teile so befestigen, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.

Elektrischer Anschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels





1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (*siehe Abbildung*).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf.
Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt (zum Beispiel an der Rückwand des Ofens).

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss sicherstellen, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*).
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*).
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).
! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

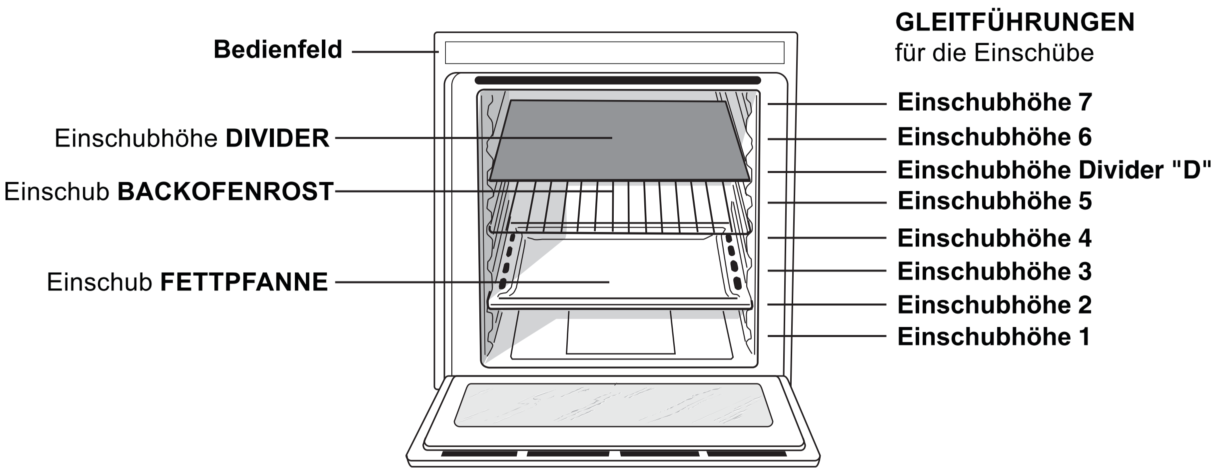
TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 41 cm Tiefe 41 cm
Volumen*	74 Liter
Abmessungen**	Breite 45,6 cm Höhe 41 cm Tiefe 41 cm
Volumen**	77 Liter
Elektrische Anschlüsse	Spannung 220-240V~ 50/60Hz Maximale Leistungsaufnahme 2.600 W (siehe Typenschild)
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO
	Dieses Gerät entspricht folgenden Gemeinschaftsrichtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen – 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 Standby/Off-Modus

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

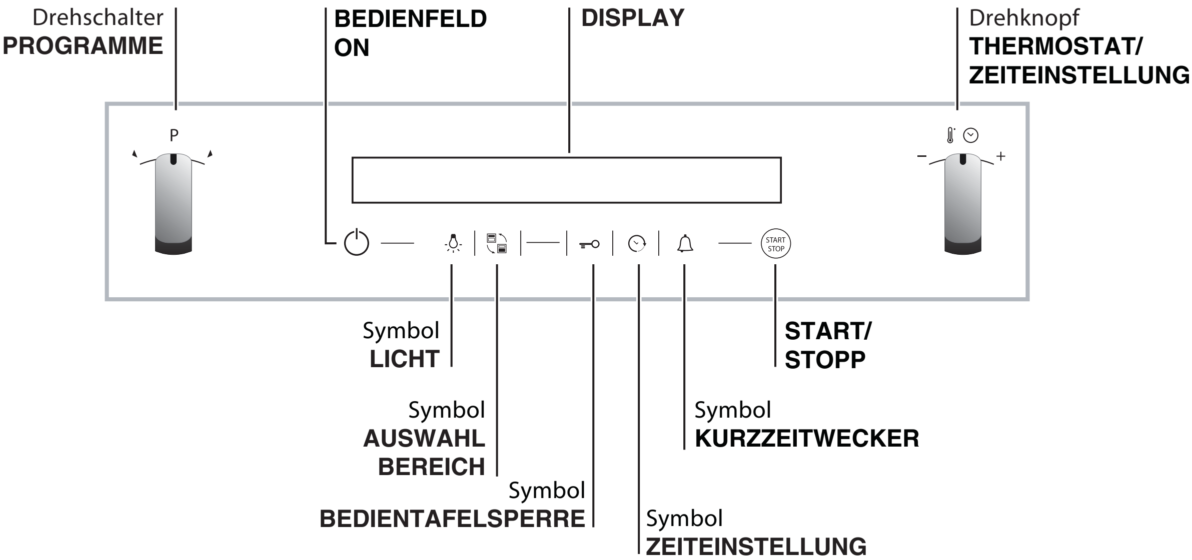
Beschreibung des Gerätes

DE

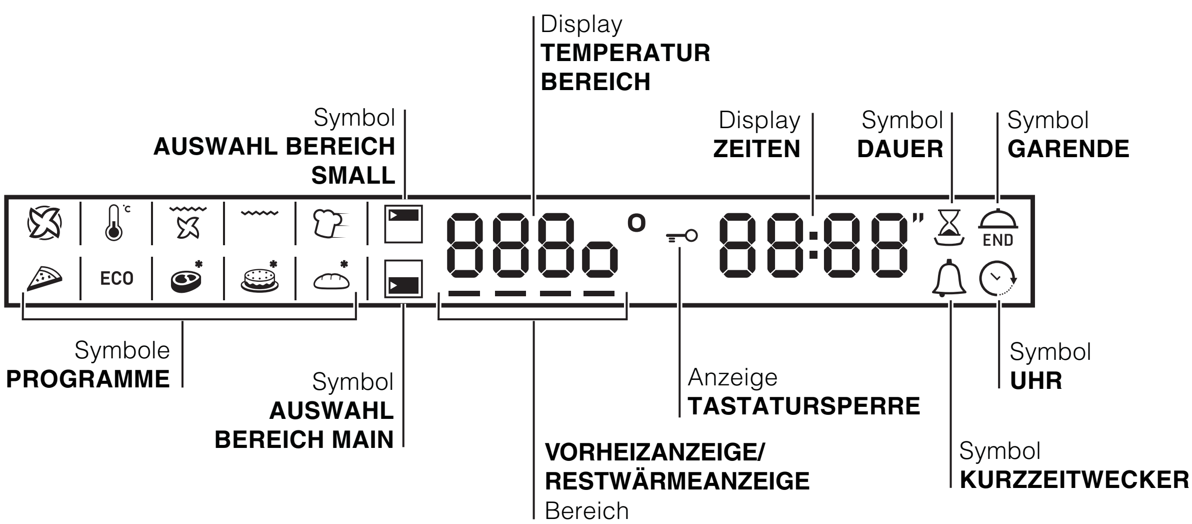
Geräteansicht



Steuerpaneel



Display



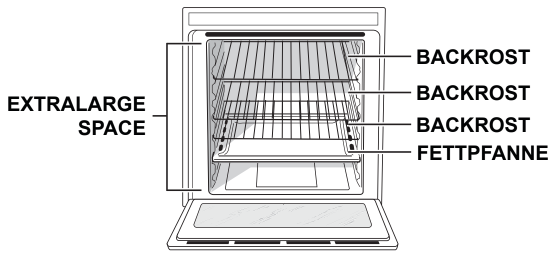
Backofenstruktur

Der Backofen OPEN SPACE hat ein Fassungsvermögen von 70 l. Vier Ebenen ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen oder großer Portionen, die in einem herkömmlichen Gerät keinen Platz hätten.

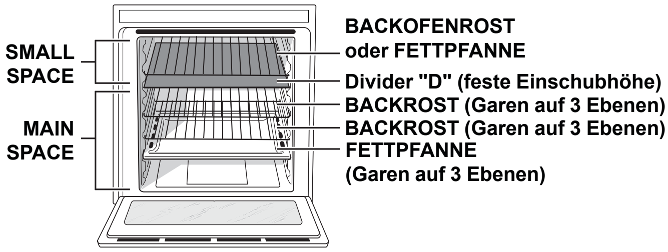
56 universelle und automatische Garfunktionen garantieren perfekte Resultate für jedes Rezept. OPEN SPACE bietet darüber hinaus maximalen Komfort mit der Möglichkeit, zwischen vier Nutzungsarten zu wählen: der Ofen ist nur einer, aber er kann in vier verschiedene Bereiche mit unterschiedlichen Größen und unabhängiger Regelung von Temperaturen und Garzeiten unterteilt werden.

Das ist dank des thermoisolierten DIVIDER möglich, der den ExtraLarge Space in zwei unterschiedlich große Bereiche unterteilen kann: Main Space und Small Space.
Main und Small Space können gleichzeitig genutzt werden, um unterschiedliche Speisen in kürzerer Zeit zuzubereiten, oder aber getrennt, um nur den wirklich benötigten Bereich zu nutzen.
Wenn beide Bereiche gleichzeitig genutzt werden, dann kann die Gartemperatur zwischen 30 und 300 °C liegen und die Temperaturdifferenz zwischen den beiden Bereichen kann bis zu 100 °C betragen; so können auch sehr unterschiedliche Rezepte zubereitet werden, ohne dass Duft und Geschmack sich vermischen.

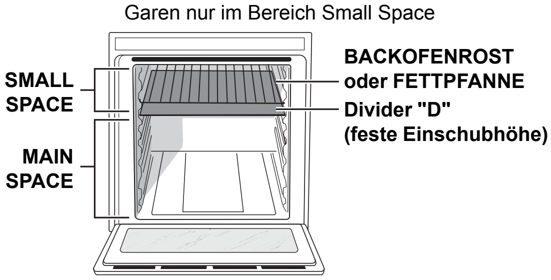
ExtraLarge Space: Garen auf 4 Ebenen



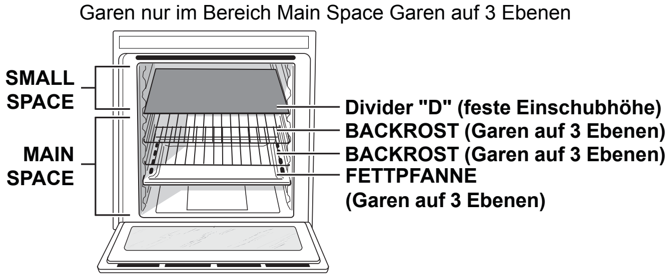
Main oder Small Space: gleichzeitiges Garen



Garen nur im Bereich Small Space



Garen nur im Bereich Main Space Garen auf 3 Ebenen



Die nachfolgende Tabelle beschreibt die einstellbaren Temperaturwerte. Das intelligente Display führt Sie bei der richtigen Einstellung der Temperaturen in den beiden Bereichen.

Temperatur im ersten Innenraum (Main oder Small Space)	**Temperatur im zweiten Innenraum (Small oder Main Space)**
Von 40 bis 150 °C	Der Temperaturunterschied zum ersten ausgewählten Innenraum beträgt höchstens °C.
Zum Beispiel: stellen Sie 90 °C für einen Innenraum ein; im anderen können Sie einen Wert zwischen 40 (90-50 °C) und 140 °C (90+50 °C) .	
Von 155 bis 200 °C	Der Temperaturunterschied zum ersten ausgewählten Innenraum beträgt höchstens 70 °C.
Zum Beispiel: stellen Sie 180 °C für einen Innenraum ein; im anderen können Sie einen Wert zwischen 40 (90-50 °C) und 140 °C (90+40 °C) einstellen.	
Von 205 bis 250 °C	Der Temperaturunterschied zum ersten ausgewählten Innenraum beträgt höchstens 100 °C.
Zum Beispiel: stellen Sie 210 °C für einen Innenraum ein; im anderen können Sie einen Wert zwischen 110 (210-100 °C) und 250 °C einstellen.	

Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Bei der ersten Verwendung sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

! Zur einfacheren Einstellung halten Sie die Tasten + und - gedrückt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.

! Jede Einstellung wird automatisch nach zehn Sekunden gespeichert.

! empfehlen, während des Gebrauchs eventuell vorhandenes Geschirr und empfindliche Speisen aus dem ausgeschalteten Bereich zu entfernen.

Einige Modelle sind mit einem Scharniersystem versehen, mit dem sich die Tür langsam alleine (ohne sie mit der Hand begleiten zu müssen) schließt. Zur korrekten Betriebsweise, vor dem Schließen:

- die Tür ganz öffnen.
- Das Türschließen manuell nicht forcieren.

! Wenn der Kochvorgang gestartet wurde, muss der Ofen zum Herausnehmen des DIVIDERS mit der Taste ⏻ ausgeschaltet werden.

! Bei Einschalten des Backofens schaltet dieser stets auf das Programm UNIVERSAL.

! Die Touch Control-Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.

Sperre Tür/Schaltelemente

! Die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.

Zur Sperre der Schaltelemente halten Sie die Taste ⊸ mindestens zwei Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint das Symbol Schlüssel „O—n". Das eingeschaltete Symbol ⊸ zeigt die aktivierte Blockierung an.
Zum Lösen drücken Sie erneut die Taste ⊸ für mindestens zwei Sekunden.

Uhr einstellen

! Die Uhr kann nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standby, dann erscheint beim ersten Drücken der Taste 🕒 die aktuelle Uhrzeit. Drücken Sie erneut, um die Uhrzeit einzustellen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinken die Taste 🕒 und die Ziffern auf dem Display für 10 Sekunden.
Zur Einstellung der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste 🕒.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+" und „-" drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste 🕒.
4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein.

Bei einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden. Das blinkende Symbol 🕒 auf dem Display zeigt an, dass die Uhr nicht richtig eingestellt ist.

Kurzzeitwecker einstellen

! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.

Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach 30 Sekunden oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.
Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Drücken Sie die Taste 🔔.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+" und „-" drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist, drücken Sie erneut die Taste 🔔.

Das eingeschaltete Symbol 🔔 zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist. Das DISPLAY zeigt den Countdown an.
Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste 🔔 und mit dem Wählschalter stellen Sie die Zeit auf 00:00. Drücken Sie erneut die Taste 🔔.
Das Symbol 🔔 schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Kühlluftgebläse

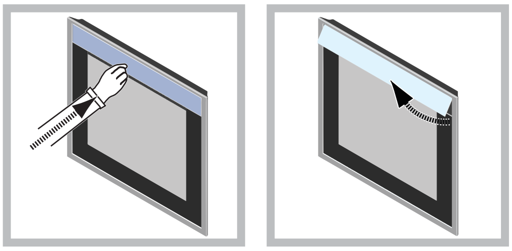
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt.Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start

ein. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.
! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht
Die Leuchte schaltet sich beim Öffnen der Ofentür oder bei einem Garprogrammstart ein.

Mit der Taste kann die Leuchte jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeigen
Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Kontrollleuchte „Restwärme" an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn der Innenbereich des Ofens abgekühlt ist.



Versenkbarer Griff
Einige Modelle sind mit einem in der Ofentür integrierten, versenkbaren Griff versehen. Ein leichtes Drücken ist ausreichend und das Öffnen push/push zum Öffnen und Schließen des Ofens wird vereinfacht. Nach der Benutzung kann sie durch leichtes Drücken geschlossen werden.

Wiederherstellung der Werkseinstellung
Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr und Garzeiten). Um den Reset auszuführen schalten Sie den Ofen aus, halten Sie den Drehschalter PROGRAMME nach rechts gedreht und halten Sie gleichzeitig die Taste START STOP 6 Sekunden lang gedrückt. Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal. Beim ersten Drücken der Taste erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby
Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden „Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Programme

DE

! Damit die Speisen schön saftig und knusprig werden, setzt der Ofen in Form von Wasserdampf die Feuchtigkeit frei, die normalerweise während des Garens verloren geht. Dadurch lassen sich alle Arten von Speisen optimal garen.
! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste UNIVERSALE Garprogramm.
! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.
! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

ExtraLarge Space:

Backofen in Betrieb setzen
1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ⏻ ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigernden Signalton aus und alle Tasten leuchten nacheinander auf.
2. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen. Das Display TEMPERATUR zeigt:
- bei manuellem Programm die mit diesem Programm gekoppelte Temperatur;
- „Auto" im Fall eines Automatikprogramms.
Das Display ZEIT zeigt:
- bei manuellem Programm die aktuelle Uhrzeit;
- im Fall eines Automatikprogramms die Dauer.
3. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen: Die Vorheiz-Kontrollleuchte blinkt.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten der Vorheiz-Konrollleuchte signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Die Temperatur wird durch Drehen des Drehschalters THERMOSTAT eingestellt (*nur für manuelle Programme*);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (*siehe Programme*);
- Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste START STOP. In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (*nur für manuelle Programme*).
- den Ofen durch Betätigen der Taste ⏻ für drei Sekunden ausschalten.
7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an jenem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

! Das Programm BARBECUE sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

Garprogramme UNIVERSAL

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30 und 250 °C eingestellt werden (300 °C für das Programm BARBECUE). Die Programme **UNIVERSAL** umfassen alle manuell eingestellten Garvorgänge.
Hierfür gibt der Backofen nur die wichtigsten Parameter an, die für das Gelingen aller Rezepte, von den einfachsten bis zu den anspruchsvollsten, notwendig sind: Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert.
Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres kulinarischen Beraters verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen.
Die empfohlenen Garfunktionen, Temperaturen und Einschubhöhen basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.
Für jede Funktion in der Betriebsweise **UNIVERSAL** wird in der nachfolgend aufgeführten Tabelle angegeben, ob das Gargut in den **kalten** oder in den **vorgeheizten** Backofen eingeschoben wird. Das Einhalten dieser Angaben gewährleistet ein optimales Garergebnis.
Soll im vorgeheizten Backofen gebacken werden, dann warten Sie bitte, bis die Vorheizzeit abgelaufen ist, (Signal ertönt) und schieben Sie danach Ihr Gargut in den Ofen.
Die Temperatur wird automatisch nach Art des gewählten Garvorgangs festgelegt; **es ist jedoch möglich, sie zu verändern, um ein besonderes Rezept zu verwirklichen.**
Es besteht auch die Möglichkeit, die Garzeit mit sofortigem oder verzögertem Start einzustellen.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal

* Nur bei einigen Modellen.

zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90 °C.

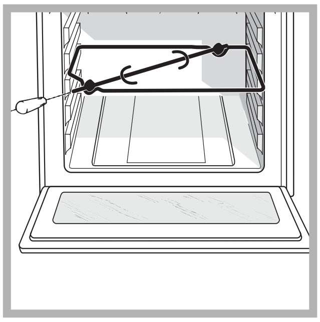
Programm **ÜBERBACKEN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programm **BARBECUE**
Das obere Heizelement schaltet sich ein und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze werden für Lebensmittel empfohlen, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür *(siehe „Praktische Hinweise")*.

Programm **FAST COOKING**
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder vorgekocht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einem Backofenrost erzielt.

Programm **PIZZA**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **ECO**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieses Energiesparprogramm empfiehlt sich für das Garen kleiner Köstlichkeiten sowie zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.



Drehspieß*

Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:
1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme oder in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

AUTOMATIK-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den **nicht vorgeheizten** oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Nur die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, vor der Inbetriebnahme um ± 5-20 Minuten geändert werden. Sobald der Garvorgang gestartet wurde, ist es jedoch möglich, die Dauer zu ändern. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über jener des ausgewählten Programms, zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung „Hot" an und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

* Programm **RINDERBRATEN**
Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs- und Schweinebraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

* Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit natürlicher oder chemischer Hefe und ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen

DE

DE

gegeben werden.

Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 100 g (1 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 7 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1.000 g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1.000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1.000 g Teig: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (ca. 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. zehn Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40 °C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr eine Stunde gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, sodass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

DER DIVIDER
Den DIVIDER auf der Einschubhöhe DIVIDER „D" einschieben. Dabei müssen der Stift und die Pfeile nach hinten zeigen. Der Ofen gibt ein akustisches Signal zur Bestätigung aus, dass der DIVIDER richtig eingesetzt wurde, und ermöglicht nun die getrennte oder gleichzeitige Nutzung der beiden Bereiche Main und Small Space.

Die Taste wird aktiviert. Mit jedem Tastendruck wird die Auswahl des Bereichs verändert. Der ausgewählte Standardbereich ist der Bereich MAIN.

Small Space

Backofen in Betrieb setzen
1. Wählen Sie bei eingesetztem DIVIDER über die Taste den Bereich SMALL Space. Das Symbol leuchtet auf.
2. Hinsichtlich der unterschiedlichen Einstellungen befolgen Sie bitte die oben beschriebenen Anweisungen für den Bereich EXTRALARGE.

Garprogramme

Programm **BARBECUE**
Das obere Heizelement schaltet sich ein und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze werden für Lebensmittel empfohlen, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür *(siehe „Praktische Hinweise")*.

Programm **FAST COOKING**
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder vorgekocht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einem Backofenrost erzielt.

Main Space

Backofen in Betrieb setzen
1. Wählen Sie bei eingesetztem DIVIDER über die Taste den Bereich SMALL Space. Das Symbol leuchtet auf.
2. Hinsichtlich der unterschiedlichen Einstellungen befolgen Sie bitte die oben beschriebenen Anweisungen für den Bereich EXTRALARGE.

Garprogramme UNIVERSAL

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30 und 250 °C eingestellt werden (300 °C für das Programm BARBECUE). Die Programme **UNIVERSAL** umfassen alle manuell eingestellten Garvorgänge.

Hierfür gibt der Backofen nur die wichtigsten Parameter an, die für das Gelingen aller Rezepte, von den einfachsten bis zu den anspruchsvollsten, notwendig sind: Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert.
Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres kulinarischen Beraters verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen. Die empfohlenen Garfunktionen, Temperaturen und Einschubhöhen basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.
Für jede Funktion in der Betriebsweise **UNIVERSAL** wird in der nachfolgend aufgeführten Tabelle angegeben, ob das Gargut in den **kalten** oder in den **vorgeheizten** Backofen eingeschoben wird. Das Einhalten dieser Angaben gewährleistet ein optimales Garergebnis. Soll im vorgeheizten Backofen gebacken werden, dann warten Sie bitte, bis die Vorheizzeit abgelaufen ist, (Signal ertönt) und schieben Sie danach Ihr Gargut in den Ofen.
Die Temperatur wird automatisch nach Art des gewählten Garvorgangs festgelegt; **es ist jedoch möglich, sie zu verändern, um ein besonderes Rezept zu verwirklichen.**
Es besteht auch die Möglichkeit, die Garzeit mit sofortigem oder verzögertem Start einzustellen.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90 °C.

Programm **PIZZA**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wenn mehrere Backofenroste gleichzeitig verwendet werden, die jeweilige Position nach dem halben Garvorgang umtauschen.

Programm **ECO**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieses Energiesparprogramm empfiehlt sich für das Garen kleiner Köstlichkeiten sowie zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.

AUTOMATIK-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den **nicht vorgeheizten** oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Nur die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, vor der Inbetriebnahme um ± 5-20 Minuten geändert werden. Sobald der Garvorgang gestartet wurde, ist es jedoch möglich, die Dauer zu ändern. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über jener des ausgewählten Programms, zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung „Hot" an und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **RINDERBRATEN**
Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs- und Schweinebraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit natürlicher oder chemischer Hefe und ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Gleichzeitige Nutzung von Small Space und Main Space

! Die gleichzeitige Funktion ist ausschließlich bei Verwendung der Funktionen UNIVERSAL möglich.

Backofen in Betrieb setzen
Für die gleichzeitige Benutzung genügt es, in beiden Bereichen aufeinanderfolgend ein Garprogramm zu starten.
Das Display TEMPERATUR zeigt die Garparameter beider Bereiche an.

! Dank der hohen Energieeffizienz beträgt die Vorheizzeit des Bereichs SMALL SPACE etwa 15 Minuten.

DE

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich. Ein Garprogramm kann auch für unterschiedliche Bereiche programmiert werden.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie die Taste ⏲, bis auf dem Display das Symbol ⧗ und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG Richtung „+" und „-„, um die gewünschte Zeit einzustellen; für eine einfachere Einstellung halten Sie den Schalter in Position, dann laufen die Zahlen schneller durch.
3. Sobald die gewünschte Dauer eingestellt ist, drücken Sie erneut die Taste ⏲. Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Garzeitdauer und die Temperatur an.
4. Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.

- Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm wird um 10:15 Uhr deaktiviert.

Programmierung eines Garzeitendes

!Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie zwei Mal die Taste ⏲: das Symbol END und die Zahlen auf dem Display beginnen zu blinken;
3. Drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+" und „-", um die Stunde des Garzeitendes einzustellen.
4. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste ⏲. Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Garzeitdauer, die Uhrzeit des Garzeitendes und die Temperatur an.
5. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START/STOP.

Lund Symbole ⧗ und END signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder.

6. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.

- Zum Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.

Um eine Programmierung zu löschen, drücken Sie die Taste START/STOP.

Praktische Tipps

ECHTE HEISSLUFT

- Die Positionen 1-3-5-6 verwenden.
- Die Fettpfanne in die untere und die Roste in die oberen Führungen einsetzen.
- Verwenden Sie bei Pizza oder Focaccia eine Leichtmetallform mit maximalem Durchmesser von 30 cm und stellen Sie diese direkt auf den mitgelieferten Rost. Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben. Während des Garens sollte die Reihenfolge der Einschubhöhen verändert werden.
- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Heizen Sie den Backofen fünf Minuten vor.
- Den DIVIDER in die Einschubhöhe DIVIDER „D" einsetzen.
- Das Garen erfolgt bei geschlossener Backofentür.
- Schieben Sie den Grillrost in die Position 7 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 6 ein;
- Diese Funktion eignet sich für folgende Zubereitungsarten: bräunen, überbacken, Baisers bräunen, toasten, mageres und dünn geschnittenes Grillfleisch.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch ein Thermostat gesteuert.
- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch ein Thermostat gesteuert.

INTENSIVBACKEN

- Verwenden Sie die Fettpfanne in Position 6.
- Für das Garen von Tiefkühlgerichten beachten Sie bitte die Angaben auf der Packung.

Gartabelle ExtraLarge Space

Funktionen	Speisen	Gewicht (Kg)	Anzahl Garebenen	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Rost 1	Rost 2	Rost 3	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Universal										
Echte Heißluft*	Kuchen		1		2 oder 3			Ja	190	25-30
			2		1 oder 2	3 oder 5		Ja	180	35-45
			3		1	3	5	Ja	180	40-50
			4	1	3	5	6	Ja	180	45-55
	Windbeutel		1	2 oder 3				Ja	190	25-35
			2	1 bis 2	3 bis 5			Ja	190	25-35
			3	1	3	5		Ja	190	30-40
			4	1	3	5	6	Ja	190	30-40
	Kleingebäck		1	2 oder 3				Ja	180	15-25
			2	1 bis 2	3 bis 5			Ja	180	15-25
			3	1	3	5		Ja	180	20-30
			4	1	3	5	6	Ja	180	20-30
	Aufläufe		1	2 oder 3				Ja	200	30-40
			2	2	5			Ja	200	35-45
			3	1	4	6		Ja	200	40-50
	Karamellcrème (Wasserbad)		1	2 oder 3				Ja	170	35-45
			2	2	5			Ja	170	35-45
			3	1	4	6		Ja	170	40-50
	Panettone		1	1 oder 2				Ja	160	45-60
	Kuchen		1		2 oder 3			Ja	160	60-75
			2		1	4 oder 5		Ja	160	60-75
	Biskuitböden		1	2 oder 3				Ja	190	30-35
			2	2	5			Ja	190	35-40
			3	1	4	6		Ja	190	40-45
	Braten	1,5 -2	1	1***	2			Ja	160	90-240
Fast cooking*	Spieße		1	1	5			Nein	210	20-25
	Fischfilet		1	1	5			Nein	200	15-20
	Gefrorene Kartoffeln		1	5				Nein	230	25-30
Pizza*	Pizza/Focaccia		1	2 oder 3				Ja	220	15-25
			2	1 oder 2	3 oder 5			Ja	220	20-30
			3	1	3	5		Ja	220	25-35
			4	1	3	5	6	Ja	220	30-40
Überbacken*	Fleischbraten		1	2***	3			Nein	200	35-75
	Überbacken		1	3 oder 4				Nein	190	40-60
	Großer Braten		1	1***	2			Nein	200	90-120
	Großer Geflügelbraten		1	1***	2			Nein	200	90-120
Grill*	Rumpsteak		1	3***	4 oder 5			Ja	270-300	20-30
	Würste		1	3***	5 oder 7			Ja	270-300	10-20
	Schweinesteak		1	3***	5 oder 7			Ja	270-300	15-25
	Bacon		1	3***	5 oder 7			Ja	270-300	3-6
Niedrige Temperatur*	Hefeteig/ Auftauen		1	2				Nein	40	
	Weiße Baisers		4	1	3	5	6	Nein	65	8-12 Stunden
	Fleisch/Fisch		3	1	3	5		Nein	90	90-180
Automatisch										
Brot	Brot (siehe Rezept)	2	1	7**	2			Nein		
		2	2	7**	1	4		Nein		
		2	3	7**	1	3	5	Nein		
Rind	Braten	1,2-1,5	1	1***	5			Nein		
Kuchen	Kuchen		1		2			Nein		
			2		2	5		Nein		

Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können.
Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
** Wie im Rezept angegeben 100 g (1 dl) Wasser in die auf Position 7 eingeschobene Fettpfanne füllen.
*** Verwenden Sie die Fettpfanne, um abtropfendes Fett während des Garens aufzufangen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, das bei längeren Kochzeiten den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speise wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.

DE

Gartabelle bei gleichzeitiger Nutzung von Small Space und Main Space

Main Space

Funktionen	Speisen	Gewicht (kg)	Anzahl Garebenen	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Rost 1	Divider	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Universal									
Echte Heißluft*	Kuchen		1	2		D	Ja	200	30-40
			2	1	3	D	Ja	200	35-45
	Kleingebäck		1	2		D	Ja	180	15-25
			2	1	3	D	Ja	180	15-25
	Aufläufe		1	2		D	Ja	200	30-40
			2	1	3	D	Ja	200	35-45
	Karamellcrème (Wasserbad)		1	2		D	Ja	170	35-45
	Kuchen		1	2		D	Ja	160	60-75
Pizza*	Pizza		1	2 oder 3		D	Ja	220	15-25
			2	1 oder 2	3 oder 5	D	Ja	220	20-30

Small Space

Funktionen	Speisen	Gewicht (Kg)	Anzahl Garebenen	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Rost 1	Divider	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Fast cooking*	Fischfilet		1	6		D	Ja	160-180	20-30
	Fleischfilet		1	6		D	Ja	180-200	30-40
	Tiefkühlpizza		1	6		D	Ja		
	Tiefgekühlte Gerichte		1	6		D	Ja		
Grill*	Schweinekotelett		1	6**	7	D	Ja	270-300	15-25

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert
** Verwenden Sie die Fettpfanne, um abtropfendes Fett während des Garens aufzufangen.

Gartabelle Small Space

Funktionen	Speisen	Gewicht (kg)	Anzahl Garebenen	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Rost 1	Divider	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Fast cooking*	Fischfilet		1	6		D	Ja	160-180	20-30
	Fleischfilet		1	6		D	Ja	180-200	30-40
	Tiefkühlpizza		1	6		D	Ja		
	Tiefgekühlte Gerichte		1	6		D	Ja		
Grill*	Toast		1		6	D	Ja	270-300	3-5
	Bacon		1	6**	7	D	Ja	270-300	3-6
	Schweinekotelett		1	6**	7	D	Ja	270-300	15-25

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
** Verwenden Sie die Fettpfanne, um abtropfendes Fett während des Garens aufzufangen.

Gartabelle Main Space

Funktionen	Speisen	Gewicht (kg)	Anzahl Garebenen	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Einschubhöhe Rost 1	Einschubhöhe Divider	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Universal									
Echte Heißluft*	Kuchen		1 2	2 1	 3	D D	Ja Ja	200 200	30-40 35-45
	Windbeutel		1 2	2 1	 3	D D	Ja Ja	190 190	25-35 25-35
	Kleingebäck		1 2	2 1	 3	D D	Ja Ja	180 180	15-25 15-25
	Aufläufe		1 2	2 1	 3	D D	Ja Ja	200 200	30-40 35-45
	Karamellcrème (Wasserbad)		1	2		D	Ja	170	35-45
	Kuchen		1	2		D	Ja	160	60-75
	Biskuitböden		1 2	2 1	 3	D D	Ja Ja	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza/Focaccia		1 2	2 oder 3 1 oder 2	 3 oder 5	D D	Ja Ja	220 220	15-25 20-30
Niedrige Temperatur*	Hefeteig/ Auftauen Weiße Baisers Fleisch/Fisch		1 2 2	2 1 1	 3 3	D D D	Nein Nein Nein	40 65 90	 8-12 Stunden 90-180
Automatisch									
Rind	Braten	1,2-1,5	1	1**	2	D	Nein		
Kuchen	Kuchen		1 2	2 1	 3	D D	Nein Nein		

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
*** Verwenden Sie die Fettpfanne, um abtropfendes Fett während des Garens aufzufangen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, das bei längeren Kochzeiten den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speisen wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist äußerst gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern.
  Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start" (*siehe Garprogramme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (*siehe Reinigung und Pflege*), können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, sodass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

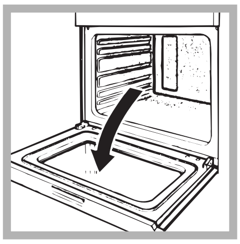
Reinigung des Gerätes

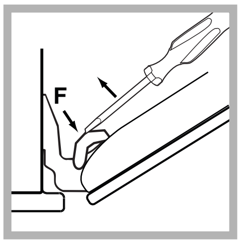
- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen emailliert werden und daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

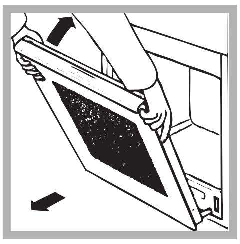
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (*siehe Abbildung*).
2. Mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (*siehe Abbildung*).







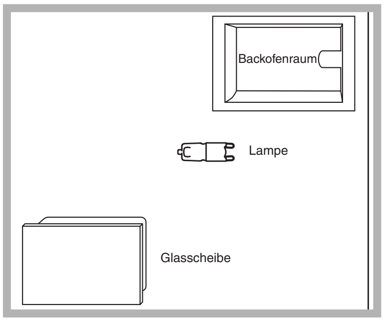
3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampe ersetzen

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

Störungen und Abhilfe

DE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die “Taste Uhr” und die Ziffern auf dem Display blinken.	Das Gerät wurde gerade an das Stromnetz angeschlossen oder ein Stromausfall hat stattgefunden.	Uhr einstellen.
Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet.	Ein Stromausfall hat stattgefunden.	Die Programmierung wiederholen.
Nur die “Taste Uhr” leuchtet stark.	Das Gerät ist im Standby.	Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen.
Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung “Hot” und das Garprogramm startet nicht.	Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms.	Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat.
Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt.	Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.	Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen.

Kundendienst

DE

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: „F—„ gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N)

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

DE Deutsch, 1
RS **Русский, 20**
TR Türkçe, 39
PL Polski, 58

OK 89 EN DC.20 /HA
OK 89 EN DC.20 X/HA
OK 897 EN DC.20 HA
OK 897 EN DC.20 X/HA
7OOK 997 ESD C X RU/HA
7OOK 997 ESD C RU/HA
OK 89ED.20 X /HA
OK 89ED.20 /HA
7OOK 998ED X RU/HA

KZ.O.02.0361

Содержание

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

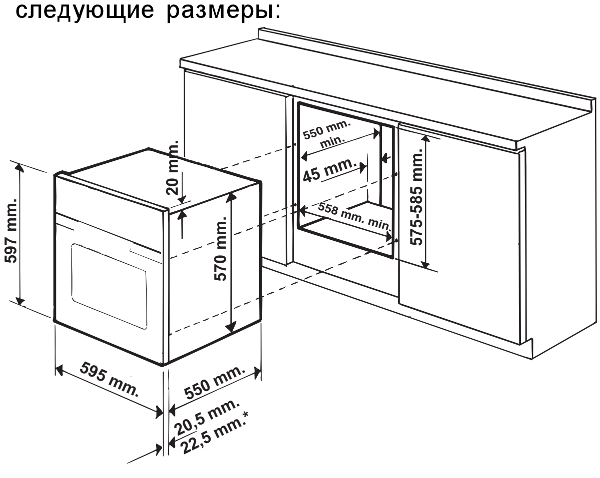
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделиякухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°С.
- для встраивания духового шкафа**под кухонным топом** (*см. схему)* **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



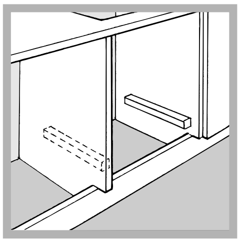
*** Только для моделей из нержавеющей стали**

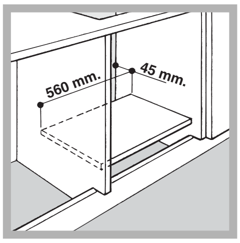
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см. схемы).*

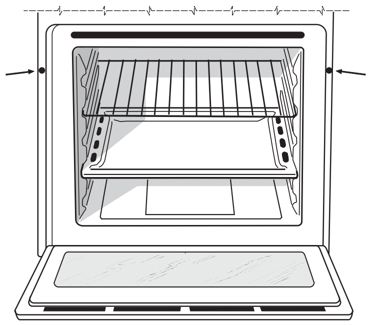






Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:
- откройте дверцу духовки;
- выньте 2 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.

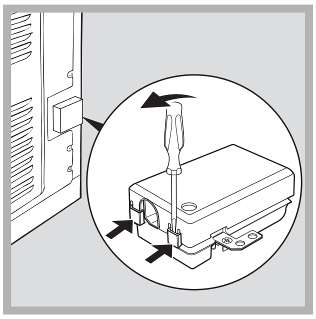


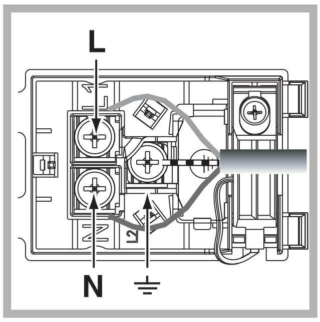
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подсоединение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение сетевого кабеля





1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (*см. схему);*
2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: открутить крепежный винт кабеля и три винта контактов L-N-⏚, затем закрепить провода под головками винтов, соблюдая цвета: Синий (N), Коричневый (L), Желто-зеленый ⏚ (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого кабеля к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (*см. сбоку).*

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°С (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние провода электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 41 см глубина 41 см.
Объем*	74 л
Габаритные размеры**	ширина 45,6 см. высота 41 см глубина 41 см.
Объем**	77 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц, максимальная поглощаемая мощность 2600 Вт (см. паспортную табличку)
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с посоедующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 с посоедующими изменениями 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями - 2002/96/CE с последующими изменениями. 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

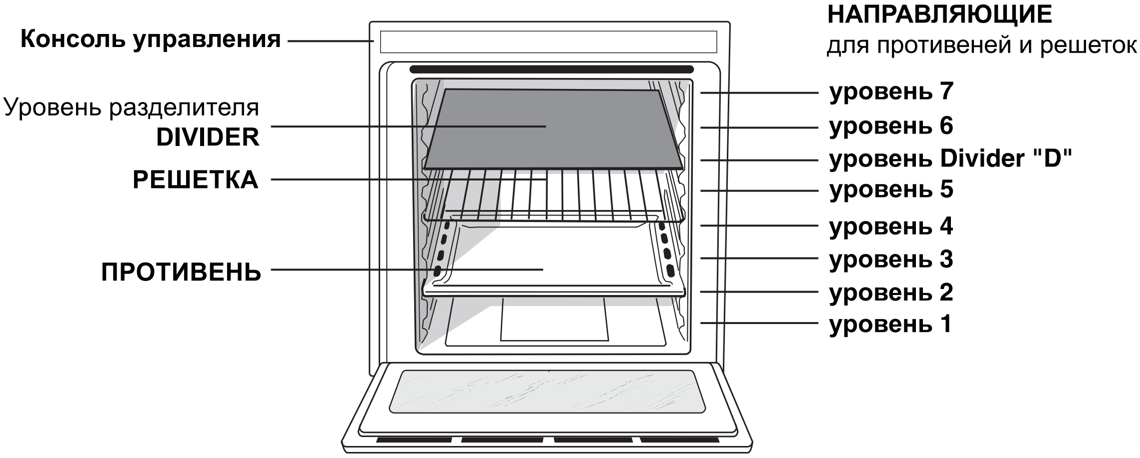
* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.

** Только для моделей с направляющими из прутка.

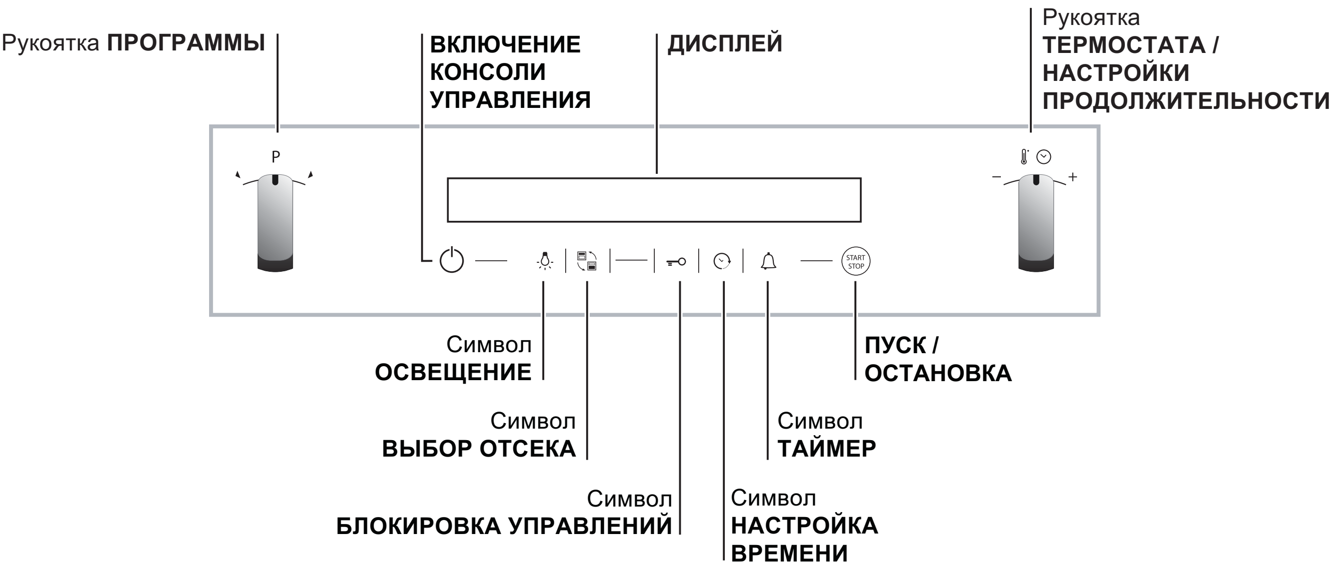
Описание изделия

RS

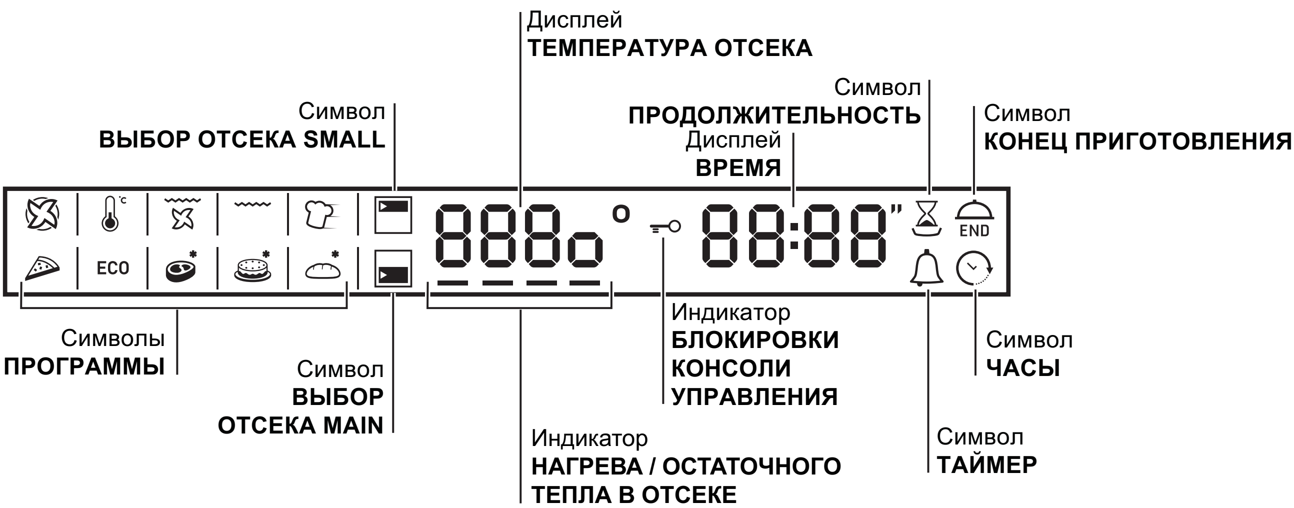
Общий вид



Консоль управления



Дисплей

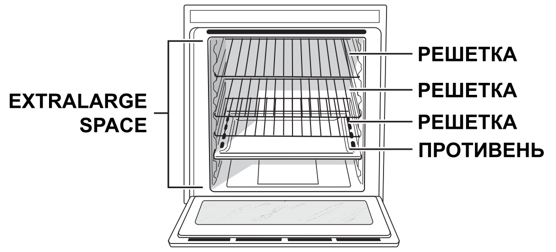


Структура духового шкафа

Ёмкость духовоого шкафа OPEN SPACE - 70 л, что позволяет одновременного готовить на 4-х уровнях или готовить крупные блюда, которые не поместились бы в стандартный духовой шкаф.

56 универсальных автоматических программ приготовления гарантируют идеальный результат по любому рецепту.
OPEN SPACE также обеспечивает максимальный комфорт для любых нужд за счет 4 различных режимов: единое простанство духового шкафа может быть разделено на отсеки разного размера, в каждом из которых можно отдельно настроить температуру и время приготовления.
Это возможно за счет термоизолирующего разделителя DIVIDER, который позволяет разделить все пространство большого отсека ExtraLarge Space на два отсека разного размера: Main Space и Small Space.
Два отсека Main и Small Space могут использоваться одновременно для сокращения времени приготовления, или по отдельности, используя только объем, необходимый приготовления для данного блюда.
Когда оба отсека используются одновременно, можно настроить температуру приготовления в диапазоне от 30° до 300°C с разницей температуры между этими двумя отсеками до 100°C для приготовления совершенно разных продуктов без смешивания запахов и вкусов.

ExtraLarge Space: приготовление на 4-х уровнях



Отсеки Main и Small Space: одновременное приготовление



Приготовление только в отсеке Small Space



Приготовление только в отсеке Main Space приготовление на 3-х уровнях



В приведенной ниже таблице указаны температурные значения, которые можно задать.

Интеллектный дисплей поможет Вам правильно выбрать температурный режим для обоих отсеков.

Температура в первом отсеке (Main или Small Space)	**Температура во втором отсеке (Small или Main Space)**
От 40°C до 150°C	Максимальная разница температуры по сравнению с первым выбранным отсеком составляет 50°C
Пример: в одном отсеке задается 90°C; в другом Вы можете задать значение от 40°C (90°C-50°C) и 140°C (90°C+50°C).	
От 155°C до 200°C	Максимальная разница температуры по сравнению с первым выбранным отсеком составляет 70°C
Пример: в одном отсеке задается 180°C; в другом Вы можете задать значение от 110°C (180°C-70°C) и 250°C (180°C+70°C).	
От 205°C до 250°C	Максимальная разница температуры по сравнению с первым выбранным отсеком составляет 100°C
Пример: в одном отсеке задается 210°C; в другом Вы можете задать значение от 110°C (210°C-100°C) до 250°C, то есть максимальной температуры.	

Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для консервации духового шкафа.

! Для облегчения настройки держите нажатыми кнопки + и -: цифры на дисплее будут сменяться быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.

! В процессе эксплуатации рекомендуется вынуть посуду или деликатные продукты из выключенных отсеков.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрыванием дверцы:
- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.

! После начала приготовления, перед съемом РАЗДЕЛИТЕЛЯ необходимо выключить духовку кнопкой ⏻.

! При каждом включении духовой шкаф настроен на УНИВЕРСАЛЬНЫЕ программы.

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

Блокировка дверцы/управлений

! Управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовленя и в процессе программирования.

Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку ⊸ примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется символ ключа “O—n”. Включенный символ ⊸ означает, что блокировка активирована.
Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку ⊸.

Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки 🕓 показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.

После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка 🕓 и цифры на дисплее мигают в течение 10 секунд.
Настройка часов:

1. Нажмите кнопку 🕓.
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку 🕓.
4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.

В случае прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время. Символ 🕓, мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенной духовке. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.
Порядок настройки таймера:

1. Нажмите кнопку 🔔.
2. Выставите нужное время , повернув рукоятку НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “-”.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку 🔔.

Включенный символ 🔔 показывает, что таймер включен. На ДИСПЛЕЕ показывается обратный отсчет.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку 🔔 и при помощи рукоятки установите время на 00:00. Вновь нажмите кнопку 🔔.

Выключение символа 🔔 означает отключение таймера.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа охладительный вентилятор создает поток воздуха между консолью управления, дверцей духового шкафа, а также нижним краем дверцы духовки. В программе FAST COOKING вентилятор включается автоматически через десять минут после запуска программы. В начале программы пиролитической чистки FAST CLEAN вентилятор охлаждения работает на малой скорости.

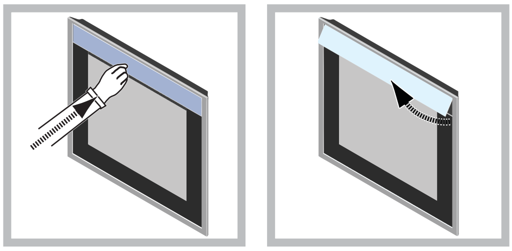
RS

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа
Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления.

Кнопка -◌- позволяет включать и выключать освещение в любой момент.

Индикаторы остаточного тепла
Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает включением индикатора остаточное тепло в духовке. Индикатор гаснет, когда духовка остывает.



Убирающаяся ручка
Некоторые модели укомплектованы убирающейся ручкой, встроенной в дверцу духового шкафа. Достаточно легкого нажима, и система открывания push/push облегчит захват ручки для открывания и закрывания духовки. По завершении эксплуатации ручку можно убрать с легким нажимом.

Возврат к заводским настройкам
Духовой шкаф может быть настроен на исходные фабричные значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для сброса выключить духовку, держать рукоятку ПРОГРАММЫ повернутой по часовой стрелке и одновременно нажать кнопку START STOP на 6 секунд. После обнуления раздается звуковой сигнал. При первом нажатии кнопки ⏻ духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережия
Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается символом «Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! Для обеспечения идеальной нежности и хрустящей корочки блюд духовка поддерживает влажность в форме водяного пара, которая обычно выделяется при приготовлении. Таким образом можно получить оптимальные результаты приготовления любых блюд.
! При каждом включении духовой шкаф показывает первую УНИВЕРСАЛЬНУЮ программу приготовления.
! Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.
! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Большой отсек ExtraLarge Space

Включение духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки ⏻. Изделие издает три звуковых сигнала возрастающей громкости, и последовательно загораются все кнопки.
2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается:
- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
- “Auto” при выборе приготовления в автоматическом режиме.
На дисплее ВРЕМЯ показывается:
- при выборе программы приготовления в ручном режиме, текущее время;
- продолжительность при выборе приготовления в автоматическом режиме.
3. Нажмите кнопку START/STOP для начала приготовления.
4. Духовой шкаф начнет нагреваться: индикатор нагрева мигает.
5. Звуковой сигнал и включение индикатора нагрева означает, что фаза нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты.
6. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить температуру , повернув рукоятку ТЕРМОСТАТА (*только для програм приготовления в ручном режиме*);
- запрограммировать продолжительность приготовления (*см. Программы*);
- прервать приготовление при помощи кнопки START/STOP. В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (*только в программах ручного режима*).
- выключить духовку, держа нажатой кнопку ⏻ 3 секунды.
7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах БАРБЕКЮ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ программы приготовления

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы БАРБЕКЮ). **УНИВЕРСАЛЬНЫЕ** программы включают в себя все ручные режимы приготовления.
Для каждой из них духовой шкаф автоматически управляет только основными параметрами для оптимального результата любого рецепта, от самых простых до самых сложных: температура, источник выделения жара, процент влажности и принудительная циркуляция воздуха – эти параметры настраиваются автоматически.
Настоящий раздел был составлен в сотрудничестве с нашим ценным и опытным поваром-консультантом. Рекомендуем Вам следовать его советам и полноценно использовать его опыт для неизменно оптимального приготовления.
Рекомендованные режимы приготовления, температура и уровень, на который помещаются продукты, которые Вы можете выбрать, наш повар обычно использует для получения отличных результатов.
Для каждой **УНИВЕРСАЛЬНОЙ** программы в таблице ниже указывается, следует ли помещать данный продукт в холодную **духовку** или в **нагретую**. Соблюдение этих рекомендаций обеспечит Вам оптимальный результат приготовления.
Если Вы желаете поместить продукт в нагретую духовку, дождитесь завершения нагрева, что отмечается серией звуковых сигналов.
Температура задается автоматически в зависимости от выбранного режима приготовления; **тем не менее ее можно изменить для приготовления по Вашему особому рецепту**. Можно также задать продолжительность приготовления с мгновенным или отложенным началом.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА РАЗНЫХ УРОВНЯХ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во

* Имеется только в некоторых моделях.

RS

всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.

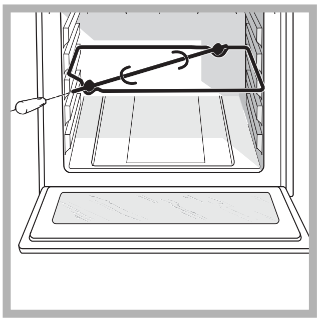
Программа **ЗАПЕКАНКА**
Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **БАРБЕКЮ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению”).

Программа **FAST COOKING** (Быстрое приготовление)
Программа не нуждается в предварительном нагреве духовки. Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **ECO**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Эта энергосберегающая программа рекомендуется для приготовления небольших порций, для разогревания и доводки блюд.



Вертел*
Для включения вертела (*см. схему)* выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;

3. включите вертел, выбрав программы или ;

! После начала выполнения программы при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ программы приготовления

! Температура и **продолжительность приготовления задаются автоматически системой С.О.Р.®** (**Оптимальное запрограммированное приготовление),** что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±5/20 минут в зависимости от выбранной программы. После начала приготовления можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.

Программа **ГОВЯДИНА**
Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины. Мясо помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **ХЛЕБ**
Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:
- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забудьте налить 100 гр. (1 дл) холодной воды в противень, установленный на 7-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:
1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)
Приготовление:
- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе пекарской бумаги.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Булки помещаются в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.

РАЗДЕЛИТЕЛЬ
Вставьте РАЗДЕЛИТЕЛЬ на уровень РАЗДЕЛИТЕЛЯ «D» со штырем и двумя стрелками, обращенными к задней части духового шкафа. В подтверждение правильной установки РАЗДЕЛИТЕЛЯ раздается звуковой сигнал, после чего можно использовать отсеки Main и Small Space одновременно или по отдельности.

Активируется кнопка . При каждом нажиме меняется выбор отсека. По умолчанию выбирается отсек MAIN.

Малый отсек Small Space
Порядок включения духового шкафа
1. Установив РАЗДЕЛИТЕЛЬ, выберите при помощи кнопки отсек SMALL Space
Загорается символ .
2. Для выполнения различных настроек и регуляций следуйте инструкциям, описанным выше для отсека EXTRALARGE.

Программы приготовления

Программа **БАРБЕКЮ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой *(см. «Практические рекомендации по приготовлению”)*.

Программа **FAST COOKING** (Быстрое приготовление)
Программа не нуждается в предварительном нагреве духовки. Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Отсек Main Space
Включение духового шкафа
1. Установив РАЗДЕЛИТЕЛЬ, выберите при помощи кнопки отсек SMALL Space
Загорается символ .
2. Для выполнения различных настроек и регуляций следуйте инструкциям, описанным выше для отсека EXTRALARGE.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ программы приготовления

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы БАРБЕКЮ). **УНИВЕРСАЛЬНЫЕ** программы включают в себя все ручные режимы приготовления.
Для каждой из них духовой шкаф автоматически управляет только основными параметрами для оптимального результата любого рецепта, от

самых простых до самых сложных: температура, источник выделения жара, процент влажности и принудительная циркуляция воздуха – эти параметры настраиваются автоматически.
Настоящий раздел был составлен в сотрудничестве с нашим ценным и опытным поваром-консультантом. Рекомендуем Вам следовать его советам и полноценно использовать его опыт для неизменно оптимального приготовления. Рекомендованные режимы приготовления, температура и уровень, на который помещаются продукты, которые Вы можете выбрать, наш повар обычно использует для получения отличных результатов.
Для каждой **УНИВЕРСАЛЬНОЙ** программы в таблице ниже указывается, следует ли помещать данный продукт в **холодную духовку** или в **нагретую.** Соблюдение этих рекомендаций обеспечит Вам оптимальный результат приготовления. Если Вы желаете поместить продукт в нагретую духовку, дождитесь завершения нагрева, что отмечается серией звуковых сигналов. Температура задается автоматически в зависимости от выбранного режима приготовления; тем не менее ее можно изменить для приготовления по Вашему особому рецепту. Можно также задать продолжительность приготовления с мгновенным или отложенным началом.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА РАЗНЫХ УРОВНЯХ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **ECO**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Эта энергосберегающая программа рекомендуется для приготовления небольших порций, для разогревания и доводки блюд.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ программы приготовления

! Температура и продолжительность приготовления задаются **автоматически системой C.O.P.®** (**Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±5/20 минут в зависимости от выбранной программы. После начала приготовления можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.

Программа **ГОВЯДИНА**
Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины. Булки помещаются в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

Одновременное использование отсеков Small Space и Main Space

! Одновременное приготовление на нескольких уровнях возможно только в режиме УНИВЕРСАЛЬНЫХ программ.

Порядок включения духового шкафа
Для одновременного приготовления нескольких блюд последовательно включить программу приготовления в обоих отсеках.
На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показываются параметры приготовления в обоих отсеках.

! Благодаря оптимизации использования электроэнергии время нагрева отсека SMALL SPACE составляет примерно 15 минут.

RS

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления. Можно запрограммировать приготовление также для разных отсеков.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигают символ и цифры;
2. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ на «+» и «-» для настройки нужной продолжительности; если оставить рукоятку в этом положении, цифры буду сменяться быстрее, что облегчает настройку.
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показываются заданные продолжительность и температура.
4. Нажмите кнопку для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.
! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
2. Нажмите 2 раза кнопку : мигают символ и цифры на дисплее;
3. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки завершения приготовления;
4. Выставив нужное время завершения программы, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показывается продолжительность, время завершения приготовления и заданная температура.
5. Нажмите кнопку для активации программирования.

Включенныесимволы и означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.

6. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.

Для отмены программы нажмите кнопку .

Практические советы по приготовлению

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используйте 1-ый, 3-ий, 5-ый и 6-ой уровни.
- Установите противень снизу, а решетки сверху.
- Для выпечки пиццы или лепешек используйте противень из легкого алюминия максимального диаметра 30 см, установив его на прилагающуюся решетку. В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки. В процессе выпечки рекомендуется менять местами противени.
- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

БАРБЕКЮ

- Разогрейте духовку по крайней мере в течение 5 минут.
- Установите РАЗДЕЛИТЕЛЬ на уровень РАЗДЕЛИТЕЛЯ "D":
- Приготовление должно осуществляться с закрытой дверцей духовки.
- Установите решетку на уровень 7, поместите продукты в центр решетки. Установите противень на 6-ой уровень.
- Этот режим рекомендуется для: подрумянивания, запеканки, подрумянивания безе, тостов, запекания небольшого количества постного мяса, нарезанного тонкими ломтями.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.
- Установите решетку на 3-ий или на 4-ый уровень, поместив
продукты в центр решетки.
- Рекомендуется задать максимальную температуру. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

FAST COOKING (Быстрое приготовление)

- Установите противень на 6-ой уровень.
- Для приготовления мороженых продуктов смотрите инструкции на их упаковке.

Таблица приготовления в отсеке ExtraLarge Space

Режимы	Продукты	Вес (кг)	Приготовление на уровнях	Rafların pozisyonu				Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Универсальные				Противень	Решетка 1	Решетка 2	Решетка 3			
Одновременное *	Песочный торт с		1		2 или 3			Да	190	25-30
			2		1 или 2	3 или 5		Да	180	35-45
			3		1	3	5	Да	180	40-50
			4	1	3	5	6	Да	180	45-55
	Эклеры		1	2 или 3				Да	190	25-35
			2	1 - 2	3 - 5			Да	190	25-35
			3	1	3	5		Да	190	30-40
			4	1	3	5	6	Да	190	30-40
	Печенье		1	2 или 3				Да	180	15-25
			2	1 - 2	3 - 5			Да	180	15-25
			3	1	3	5		Да	180	20-30
			4	1	3	5	6	Да	180	20-30
	Пироги		1	2 или 3				Да	200	30-40
			2	2	5			Да	200	35-45
			3	1	4	6		Да	200	40-50
	Крем-карамель (на пару)		1	2 или 3				Да	170	35-45
			2	2	5			Да	170	35-45
			3	1	4	6		Да	170	40-50
	Кулич		1	1 или 2				Да	160	45-60
	Бисквитный кекс		1		2 или 3			Да	160	60-75
			2		1	4 или 5		Да	160	60-75
	Бисквитное тесто		1	2 или 3				Да	190	30-35
			2	2	5			Да	190	35-40
			3	1	4	6		Да	190	40-45
	Жаркое	1,5 -2	1	1***	2			Да	160	90-240
Быстрое *	Шашлык		1	1	5			Нет	210	20-25
	Рыбное филе		1	1	5			Нет	200	15-20
	Мороженый картофель		1	5				Нет	230	25-30
Пицца*	Пицца / Лепешка		1	2 или 3				Да	220	15-25
			2	1 или 2	3 или 5			Да	220	20-30
			3	1	3	5		Да	220	25-35
			4	1	3	5	6	Да	220	30-40
Запеканка*	Мясное жаркое		1	2***	3			Нет	200	35-75
	Запеканка		1	3 или 4				Нет	190	40-60
	Жаркое крупным куском		1	1***	2			Нет	200	90-120
	Крупная запеченая птица		1	1***	2			Нет	200	90-120
Барбекю*	Говяжий стейк		1	3***	4 или 5			Да	270-300	20-30
	Жареные колбаски		1	3***	5 или 7			Да	270-300	10-20
	Свиная отбивная		1	3***	5 или 7			Да	270-300	15-25
	Бекон		1	3***	5 или 7			Да	270-300	3-6
Низкая температура*	Расстойка/ Размораживание		1	2				Нет	40	
	Белое безе		4	1	3	5	6	Нет	65	8-12 часов
	Мясо / Рыба		3	1	3	5		Нет	90	90-180
Автоматические										
Хлеб	Хлеб (см. рецепт)	2	1	7**	2			Нет		
		2	2	7**	1	4		Нет		
		2	3	7**	1	3	5	Нет		
Говядина	Жаркое	1,2-1,5	1	1***	5			Нет		
Кондитерская	Кондитерская		1		2			Нет		
			2		2	5		Нет		

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.
** По рецепту налейте 100 гр (1 дл) воды в противень, установленный на 7-ый уровень.
*** Используйте противень для сбора жира и соков, выделяемых при приготовлении.

! **Программа ECO** : Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания и доводки готовых блюд.

Таблица одновременного приготовления в отсеках Small Space и Main Space

Main Space

Режимы	Продукты	Вес (кг)	Приготовление на уровнях	Расположение уровней			Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Универсальные			N.	Противень	Решетка 1	Разделитель			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях*	Песочный торт с начинкой		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	200 200	30-40 35-45
	Печенье		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	180 180	15-25 15-25
	Пироги		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	200 200	30-40 35-45
	Крем-карамель (на пару)		1	2		D	Да	170	35-45
	Бисквитный кекс		1	2		D	Да	160	60-75
Пицца*	Пицца		1 2	2 или 3 1 или 2	 3 или 5	D D	Да Да	220 220	15-25 20-30

Small Space

Режимы	Продукты	Вес (кг)	Приготовление на уровнях	Расположение уровней			Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
				Противень	Решетка 1	Разделитель			
Быстрое приготовление*	Рыбное филе		1	6		D	Да	160-180	20-30
	Мясная вырезка		1	6		D	Да	180-200	30-40
	Мороженая пицца		1	6		D	Да		
	Приготовление мороженых продуктов		1	6		D	Да		
Барбекю*	Свиной бифштекс		1	6**	7	D	Да	270-300	15-25

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

** Используйте противень для сбора жира и соков, выделяемых при приготовлении.

Таблица приготовления в отсеке Small Space

Режимы	Продукты	Вес (кг)	Приготовление на уровнях	Расположение уровней			Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
				Противень	Решетка 1	Разделитель			
Быстрое приготовление*	Рыбное филе		1	6		D	Да	160-180	20-30
	Мясная вырезка		1	6		D	Да	180-200	30-40
	Мороженая пицца		1	6		D	Да		
	Приготовление мороженых продуктов		1	6		D	Да		
Барбекю*	Горячие бутерброды		1		6	D	Да	270-300	3-5
	Бекон		1	6**	7	D	Да	270-300	3-6
	Свиной бифштекс		1	6**	7	D	Да	270-300	15-25

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

** Используйте противень для сбора жира и соков, выделяемых при приготовлении.

RS

Таблица приготовления в отсеке Main Space

Режимы	Продукты	Вес (кг)	Приготовление на уровнях	Расположение уровней: Противень	Расположение уровней: Решетка 1	Расположение уровней: Разделитель	Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Универсальные									
Одновременное *	Песочный торт с		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	200 200	30-40 35-45
	Эклеры		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	190 190	25-35 25-35
	Печенье		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	180 180	15-25 15-25
	Пироги		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	200 200	30-40 35-45
	Крем-карамель (на пару)		1	2		D	Да	170	35-45
	Бисквитный кекс		1	2		D	Да	160	60-75
	Бисквитное тесто		1 2	2 1	 3	D D	Да Да	190 190	30-35 35-40
Пицца*	Пицца / Лепешка		1 2	2 или 3 1 или 2	 3 или 5	D D	Да Да	220 220	15-25 20-30
Низкая температура*	Расстойка/ Размораживание		1	2		D	Нет	40	
	Белое безе		2	1	3	D	Нет	65	8-12 часов
	Мясо / Рыба		2	1	3	D	Нет	90	90-180
Автоматические									
Говядина	Жаркое	1,2-1,5	1	1**	2	D	Нет		
Кондитерская	Кондитерская		1 2	2 1	 3	D D	Нет Нет		

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.
** Используйте противень для сбора жира и соков, выделяемых при приготовлении.

! **Программа ECO**: Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и переработки составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Энергосбережение и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «отложенное приготовление» (*см. Программы*) и «отложенная автоматическая пиролитическая чистка» (*см. Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах БАРБЕКЮ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

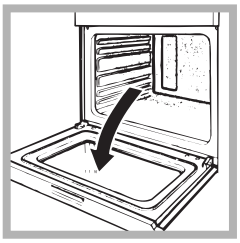
- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластики или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызываны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закалки могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозивные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

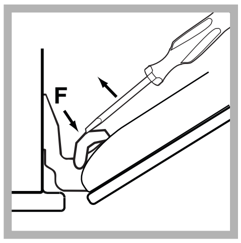
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

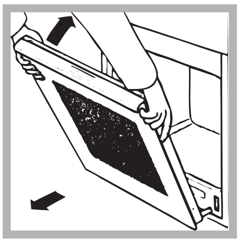
Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (*см. схему);*
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (*см. схему*);







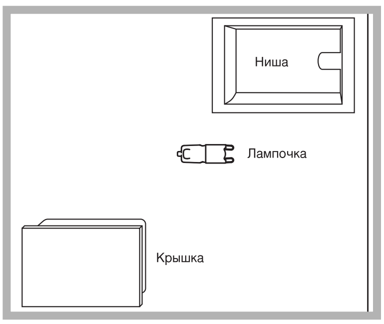
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (*см. схему).* Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.



2. Выеьте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (*см. схему).*

! Не касайтесь руками лампы.

Неисправности и методы их устранения

RS

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
«Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают.	Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении.	Настроить часы.
Программа приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается «Hot», и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противени в середине приготовления.

Сервисное обслуживание

RS

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F—” с последующими цифрами.
В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Сервисного обслуживания:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (;)
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:
- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРА
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Kullanım talimatları

FIRIN

TR

DE

Deutsch, 1

RS

Русский, 20

TR

Türkçe, 39

PL

Polski, 58

OK 89 EN DC.20 /HA
OK 89 EN DC.20 X/HA
OK 897 EN DC.20 HA
OK 897 EN DC.20 X/HA
7OOK 997 ESD C X RU/HA
7OOK 997 ESD C RU/HA
OK 89ED.20 X /HA
OK 89ED.20 /HA
7OOK 998ED X RU/HA

İçindekiler

Kurulum

TR

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

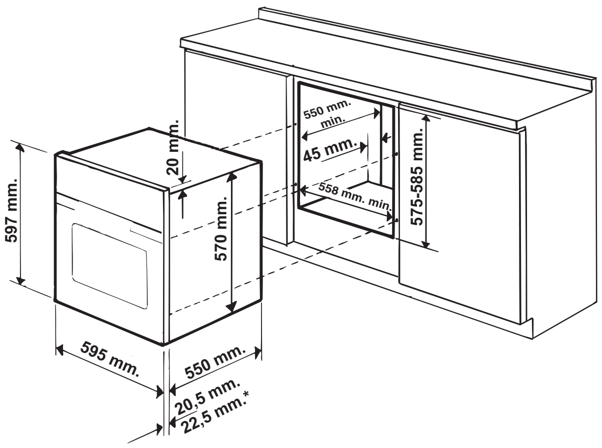
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

Yuvaya oturtma

Cihazın düzgün bir şekilde çalışması içinfırın yuvasının yer aldığı dolabın uygun özellikleri taşıması gerekmektedir:

- Fırının yanında yer alan paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda, işlem ister **masa altında** (*şekle bakınız*) ister **kolon** üzerinde yapılacak olsun, dolapların ebatları şöyle olmalıdır:

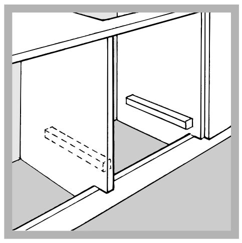


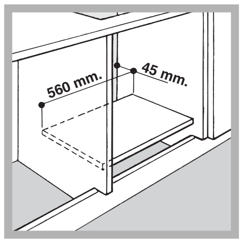
* **Sadece inox modeller için**

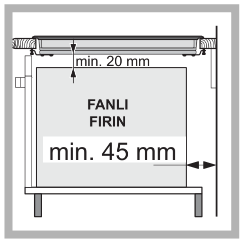
! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemin üzerine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).

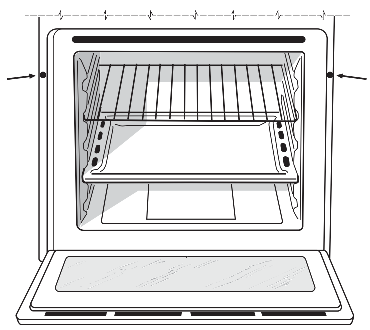






Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:
- fırının kapağını açınız;
- dış çerçeve üzerinde yer alan tespit deliklerini kapatan 2 lastiği çıkartınız;
- 2 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- delikleri kapatan lastikleri yeniden yerleştiriniz.



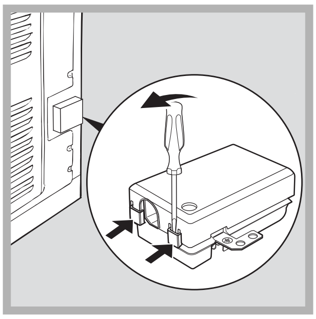
! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı

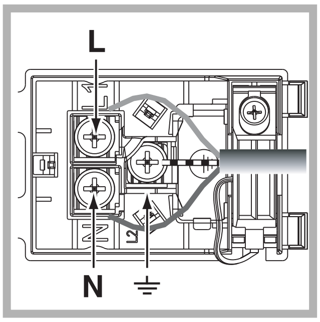
! Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, cihazın üzerindeki özellikler etiketinde belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (*aşağıya bakınız*).

Besleme kablosunun montajı

1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*şekle bakınız*).



2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: kablo tutucunun vidasını ve L-N-⏚ kontaklarının üç vidasını sökünüz ve daha sonra Mavi (N) Kahverengi (L) Sarı-Yeşil ⏚ renklerine uyarak vidaların başlıkları altına kabloları sabitleyiniz (*şekle bakınız*).



3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya teknik veriler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*bkz. yan taraf*).
Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir (örneğin fırının arka tarafı).

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;

prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç voltajında kullanmaya uygun olması (*aşağıya bakınız*);

• besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu (*aşağıya bakınız*);

cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.
! Kablo, kıvrılmalara veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.
! Kablo, periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Destek bölümüne bakınız*).
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

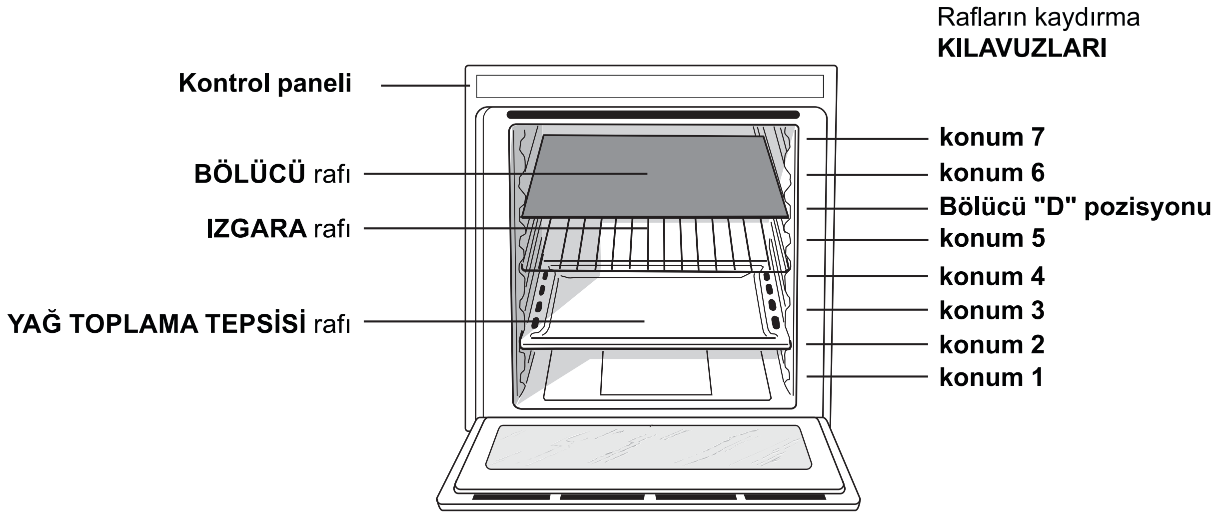
ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar*	genişlik 43,5 cm yükseklik 41 cm derinlik 41 cm
Hacim*	lt. 74
Ebatlar**	genişlik 45,6 cm yükseklik 41 cm derinlik 41 cm
Hacim**	lt. 77
Elektrik bağlantıları	220-240V~ 50/60Hz gerilimde emilen maksimum güç 2600W (özellikler etiketine bakınız)
ENERJİ ETİKETİ	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: ECO
	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/06 tarih 2006/95/CEE sayılı (Düşük Gerilim) yönerge ve üzerinde yapılan değişiklikler – 15/12/04 tarih 2004/108/CEE sayılı yönerge ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE düzenlemesi ve üzerinde yapılan değişiklikler - 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 1275/2008 Stand-by/off modu

* Sadece çekilen kýlavuzlara sahip modeller için.
** Sadece sýralý kýlavuzlara sahip modeller için.

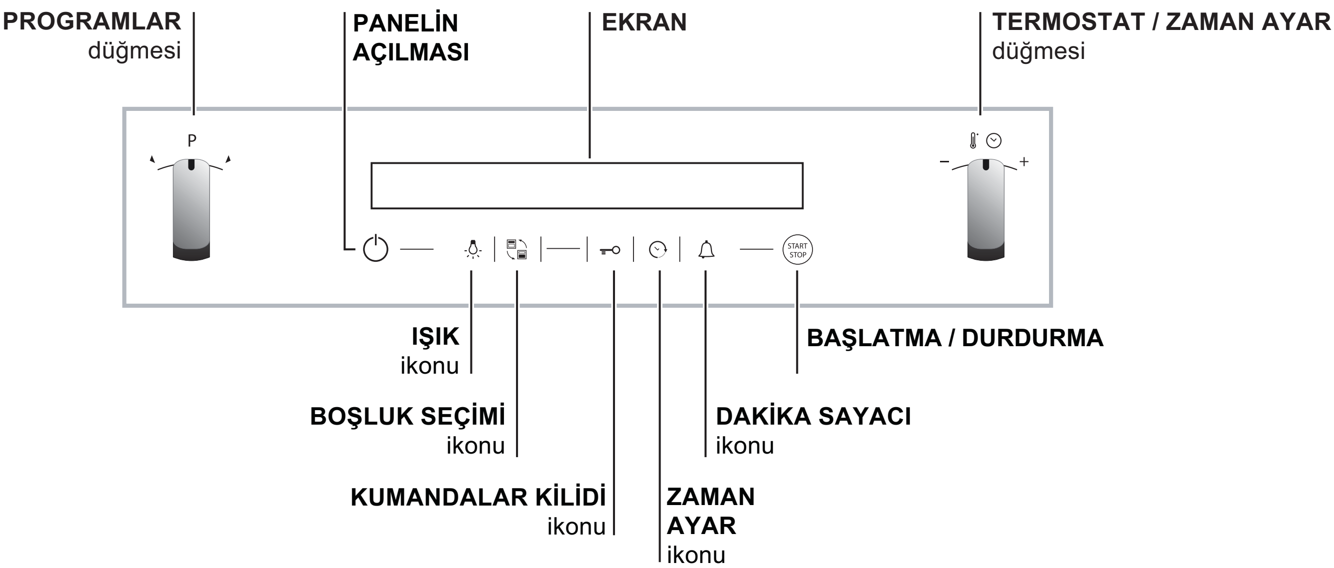
Cihazın tanımı

TR

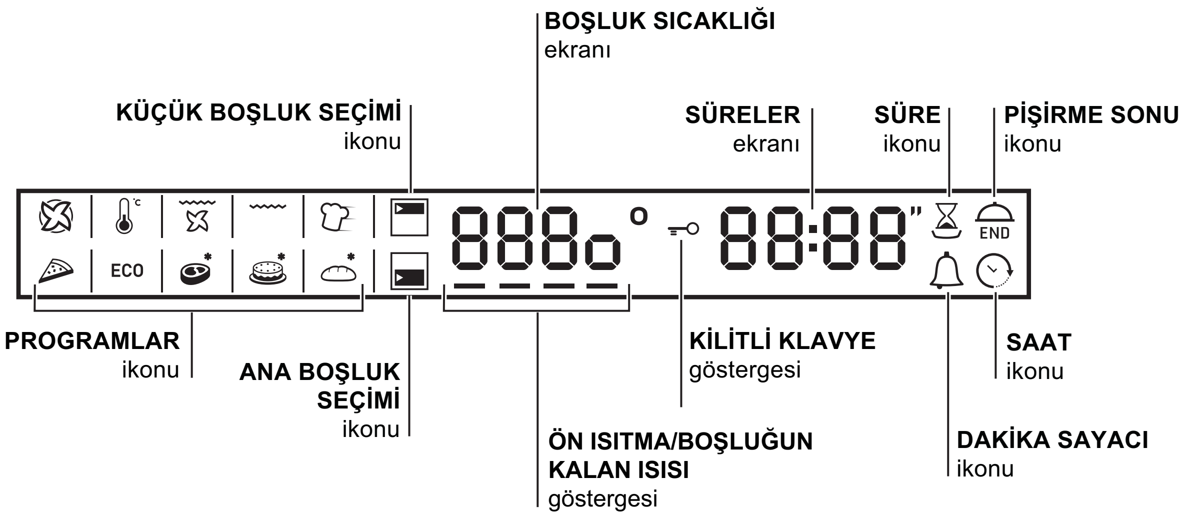
Genel görünüm



Kontrol paneli



Ekran



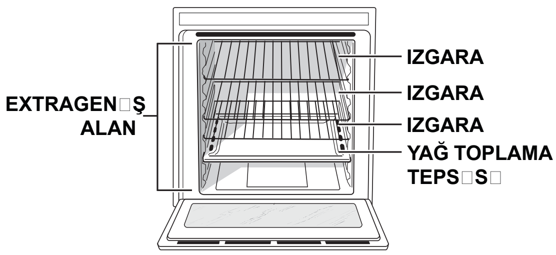
Fırının yapısı

OPEN SPACE fırın, 70lt kapasite ve geleneksel bir fırında mevcut olmayan bir özellik olan, aynı anda 4 kat üzerinde yemek veya geniş porsiyonlar pişirme olanağı sunmaktadır.

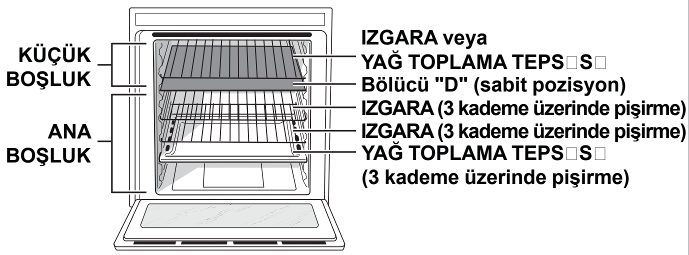
Çok amaçlı ve otomatik 56 adet pişirme programı, herhangi bir tarif için kusursuz sonuçlar sağlamaktadır.
OPEN SPACE, ayrıca herhangi bir ihtiyaç için maksimum konfor sunar ve 4 farklı kullanım olanağı ile bunu yapar: fırın, tektir ancak farklı boyutlardaki boşluklara bölünebilir, herbirinin bağımsız sıcaklık ve süre ayarları vardır.

Bu, farklı büyüklükteki iki boşluğa tüm ExtraGeniş Alan'i bölmeye olanak tanıyan, ısı yalıtımlı BÖLÜCÜ sayesinde mümkündür. Ana Alan ve Küçük Alan.
İki adet Ana ve Küçük Alan, daha az sürede farklı yemekleri pişirmek için, veya ayrı olarak, sadece hizmet sunan alanı kullanmak için aynı anda kullanılabilir.
İki boşluk birlikte kullanıldığı zaman, pişirme sıcaklıklarını 30° ve 300° arasında ayarlamak ve aralarında tat ve koku karışmadan çok farklı olan tarifleri de gerçekleştirmek için, iki bölge arasında 100°'ye kadar bir sıcaklık derecesi farklılığına sahip olmak mümkündür.

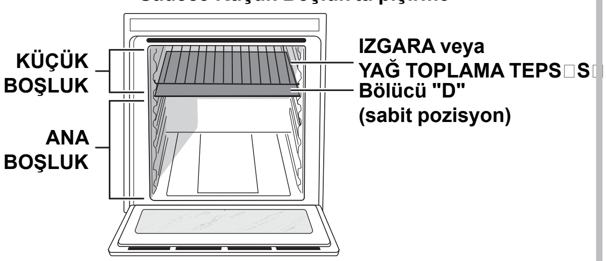
ExtraGeniş Alan: 4 kademe üzerinde pişirme



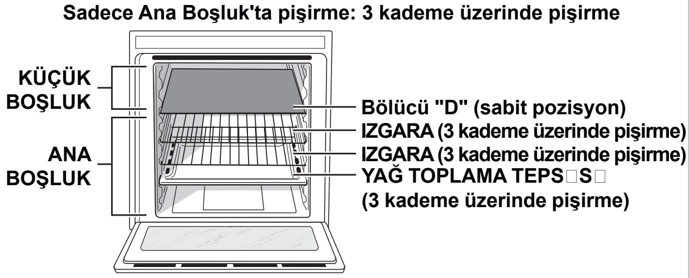
Ana ve Küçük Alan: aynı anda pişirme



Sadece Küçük Boşluk'ta pişirme



Sadece Ana Boşluk'ta pişirme: 3 kademe üzerinde pişirme



Aşağıda aktarılan tablo, ayarlanabilir olası sıcaklık değerlerini gösterir. Akıllı ekran, iki boşluğun sıcaklık derecelerinin mevcut regülasyonunda size kılavuzluk edecektir.

Birinci boşluktaki sıcaklık derecesi (Ana veya Küçük Alan)	İkinci boşluktaki sıcaklık derecesi (Küçük veya Ana Alan)
40°C'den 150°C'ye kadar	Seçilen birinci boşluğa göre sıcaklık farklılığı, maksimum 50°C'dir
Örnek: bir boşluk üzerinde 90°C ayarlayın; diğerinde 40°C (90°C-50°C) ve 140°C (90°C+50°C) arasında bir değer ayarlayabilirsiniz.	
155°C'den 200°C'ye kadar	Seçilen birinci boşluğa göre sıcaklık farklılığı, maksimum 70°C'dir
Örnek:bir boşluk üzerinde 180°C ayarlayın; diğerinde 110°C (180°C-70°C) ve 250°C (80°C+70°C) arasında bir değer ayarlayabilirsiniz.	
205°C'den 250°C'ye kadar	Seçilen birinci boşluğa göre sıcaklık farklılığı, maksimum 100°C'dir
Örnek:bir boşluk üzerinde 210°C ayarlayın; diğerinde 110°C (210°C-100°C) ve maks ayarlanabilen sıcaklık derecesi olan 250°C arasında bir değer ayarlayabilirsiniz.	

Başlatma ve kullanım

TR

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostatı maksimuma getirerek kapağı kapalı vaziyette en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapağını açınız ve mekanı havalandırınız. Duyulan koku, fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasına bağlı olarak ortaya çıkmaktadır.

! Ayarlamaları kolaylaştırmak için, + ve - tuşlarına basılı tutunuz:sayılar ekranda daha hızlı bir şekilde kayar.

! Her ayar, 10 saniye sonra otomatik olarak hafızaya alınır.

! Kullanım sırasında, kapalı boşluklardan olası yemekleri veya leziz tabakları kaldırmanız tavsiye edilir.

Bazı modeller bir el yardımı gerektirmeden yavaş bir şekilde kapağın kapanmasına olanak tanıyan menteşeli bir sistemle donatılmıştır. Doğru bir kullanım için, kapatmadan önce:

kapağı tamamen açınız.

manüel olarak zorla kapatmaktan kaçınınız.

! Pişirme işlemi başladığı zaman, BÖLÜCÜ'yi kaldırmadan önce ⏻ tuşu ile fırını kapatmanız gerekir.

! Her açıldığında fırın ÇOK AMAÇLI pişirmeler üzerinde ayarlanır

! Eğer eldiven takılmış ise, dokunmatik tuşları etkinleştirmek mümkün değildir.

Kapı kilidi/kumandalar

! Fırın kapalı iken, pişirme işlemi başladığı veya sona erdiği zaman ve programlamada kumandaları kilitlemek mümkündür.

Fırını ayarlayan kumandaları kilitlemek için, en az 2 saniye boyunca ⊸ tuşuna basınız. Sesli bir sinyal yayılır ve SICAKLIK ekranı O n anahtar sembolünü görüntüler. Yanık ⊸ ikonu kilidin devrede olduğunu gösterir.
Kilidi devred ışı bırakmak için, en az 2 saniye boyunca ⊸ tuşuna yeniden basınız.

Saatin ayarlanması

! Saat, sadece fırın kapalı iken ayarlanabilir. Eğer fırın standby modunda ise, 🕓 tuşuna bir defa basmak mevcut saati görüntüler. Saati ayarlamak için yeniden basınız.

Elektrik şebekesine bağladıktan veya bir elektrik kesintisinden sonra, 🕓 tuşu ve ekran üzerindeki sayılar 10 saniye boyunca yanıp söner. Saati ayarlamak için:

1. 🕓 tuşuna basınız.
2. ZAMAN AYAR düğmesini + ve - yönünde çevirerek saati ayarlayınız.
3. Doğru saate ulaştıktan sonra, yeniden 🕓 tuşuna basınız.
4. yukarıda anlatılan işlemi dakikalar için tekrarlayınız.

Elektrik kesintisi halinde, saat yeniden ayarlanmalıdır. Ekran üzerinde yanıp sönen 🕓 ikonu, saatin doğru bir şekilde ayarlanmadığını bildirir.

Dakika sayacının ayarlanması

! Dakika sayacı, hem fırın kapalı iken hem de açıkken her zaman ayarlanabilir. Fırının yakılması ve söndürülmesini kontrol etmez.

Süresi biten dakika sayacı, 30 saniye sonra veya herhangi bir aktif tuşa basınca duran sesli bir sinyal yayar.
Dakika sayacını ayarlamak için:

1. 🔔 tuşuna basınız.
2. ZAMAN AYAR düğmesini + ve - yönünde çevirerek arzu edilen zamanı ayarlayınız.
3. Arzu edilen ayara ulaştıktan sonra, yeniden 🔔 tuşuna basınız.

Yanık 🔔 ikonu, dakika sayacının aktif olduğunu bildirir. EKRAN geri sayımı görüntüler.

Dakika sayacını iptal etmek için, 🔔 tuşuna basınız ve düğme ile süreyi 00:00'a kadar getiriniz. Yeniden 🔔 tuşuna basınız.

🔔 ikonunun sönmesi, dakika sayacının devre dışı bırakıldığını bildirir.

Soğutma fanı

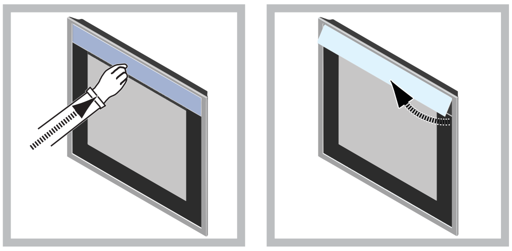
Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava, kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar.FAST COOKING programında fan, başladıktan on dakika sonra otomatik olarak devreye girer. FAST CLEAN programı başlarken fan düşük hızda çalışır.
! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası
Işık, fırının kapağını açınca veya bir pişirme programı başladığı zaman yanar.

-💡- tuşu, herhangi bir zamanda ışığı açıp kapatmamıza olanak tanır.

Kalan ısı göstergeleri
Cihaz, bir adet kalan ısı göstergesi ile donatılmıştır. Fırın kapalı iken ekran kalan ısı çubuğunun yanması ile boşluğun içindeki sıcaklık mevcudiyetini bildirir. Uyarı lambası, fırının içi soğuduğu zaman, söner.

Katlanabilir kol
Bazı modeller fırın kapağına entegre edilmiş katlanabilir bir kol ile donatılmıştır. Hafifçe basmak yeterlidir ve push/push açılım, fırını açma ve kapatma işlemini kolaylaştırır. Kullanım sonunda, hafifçe basarak yeniden kapatılabilir.



Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
Fırın, kullanıcı tarafından seçilen tüm ayarları sıfırlayarak (saat ve özelleştirilen süreler), fabrika değerlerine geri gelme olanağına sahiptir. Sıfırlama işlemini gerçekleştirmek için fırını kapatınız, PROGRAMLAR düğmesini saat yönünde dönük tutunuz ve 6 saniye boyunca START STOP tuşuna aynı anda basınız. Sıfırlama işlemi gerçekleştiği zaman, sesli bir sinyal verilir. ⏻ tuşuna ilk basışta, ilk yanmaya geçilir.

Standby
Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır. Eğer 30 dakika boyunca işlem gerçekleşmez ve hiçbir tuş veya kapı kilidi ayarlanmamış ise, cihaz standby moduna otomatik olarak geçer. Standby modu, yüksek ışıkta Saat İkonu ile görüntülenir. Cihaz ile yeniden etkileşime girer girmez, sistem işletim moduna geri döner.

Programlar

TR

! Gıdaların tamamen yumuşaklığını ve kıtırlığını garanti etmek için, fırın yemekten doğal olarak gelen nemi su buharı olarak serbest bırakır. Bu şekilde, tüm yemekler üzerinde en uygun pişirme sonuçlarına sahip olunabilir.
! Her yandığında fırın, birinci ÇOK AMAÇLI pişirme programını sunar.
! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.
! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

ExtraGeniş Alan

Fırının yakılması

1. ⏻ tuşuna basarak, kontrol panelini açınız. Cihaz, üç misli yükselen bir ses yayar ve tüm tuşlar sırasıyla yanar.
2. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz. SICAKLIK ekranı, aşağıdaki bilgileri görüntüler:
- manüel program halinde, programa ilişkin sıcaklık derecesi;
- Otomatik program halinde, Auto .
SÜRELER ekranı, aşağıdaki bilgileri görüntüler:
- manüel program halinde, mevcut saati;
- otomatik program halinde, süreyi.

3. Pişirme işlemini başlatmak için START STOP tuşuna basınız.
4. Fırın, ön ısıtma aşamasına girer: ön ısıtma uyarı lambası yanıp söner.
5. Sesli bir sinyal ve tüm ön ısıtma göstergelerinin yanması, ön ısıtma işleminin tamamlandığını bildirir. Pişirilecek gıdaları fırına koymak mümkündür.
6. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür:
- TERMOSTAT düğmesini döndürerek sıcaklık derecesini değiştiriniz (*sadece manüel programlar için*);
- bir pişirme işleminin süresini programlamak (*bakınız Programlar*);

- START STOP tuşuna basarak, pişirme işlemini yarıda kesmek. Bu durumda cihaz önceden değiştirilmiş olan sıcaklık derecesini hatırlar (*sadece manüel programlar için*).

- 3 saniye boyunca ⏻ tuşuna basılı tutarak fırını kapatınız.
7. Elektrik kesilmesi durumunda, eğer fırın ısısı çok düşmemişse, cihaz, programı kesildiği yerden yeniden devreye sokacak bir sistem ile donatılmıştır. Başlatma beklenirken yapılan planlamalar ise elektrik geri geldiğinde sıfırlanmaz, tekrar programlanmaları gerekir (örneğin: bir pişirme işleminin başlaması 20:30'a programlanmış olsun. 19:30'da elektrik kesiliyor. Elektrik geri geldiği zaman, programlamayı yeniden ayarlamak gerekir).
! BARBEKÜ programında ön ısıtma öngörülmez.

ÇOK AMAÇLI pişirme programları

! Tüm programlarda önceden ayarlanmış bir pişirme ısısı vardır. Bu manuel olarak, arzuya göre 30°C ve 250°C arasında ayarlanabilir (BARBEKÜ programı için 300°C). ÇOK AMAÇLI programlar, tüm manüel pişirme işlemlerini kapsar.
Bunların herbiri için, fırın en kolaylardan en karmaşık olanlarına kadar, sadece tüm tariflerin başarılması için gereken parametreleri yönetir: sıcaklık derecesi, ısı kaynağı, nem oranı ve havanın güçlü sirkülasyonu, otomatik olarak kontrol edilen değerlerdir.
Bu bölüm, yemek pişirme uzmanımızın değerli işbirliği ile oluşturulmuştur. Tecrübesinden tamamen yararlanmak amacıyla, tavsiyelerini takip etmeye ve daima kusursuz bir pişirme elde etmeye sizi davet ediyoruz.
Pişirme fonksiyonları, sıcaklık dereceleri ve seçilecek yemekleri yerleştirme rafları, en iyi sonuçları elde etmek için kendisi tarafından düzenli olarak kullanılanlardır.
Herbir **ÇOK AMAÇLI** fonksiyon için, aşağıdaki tabloda yemeğin **soğuk mu** yoksa **sıcak** mı fırınlandığı gösterilir. Bu göstergelere riayet edilmesi, en ideal pişirme sonucunu garanti eder.
Eğer sıcak fırınlanması arzu edilir ise, sesli sinyal dizisi tarafından işaret edilen ön ısıtma sonunu bekleyiniz.
Sıcaklık derecesi, seçilen pişirme tipine göre otomatik olarak belirlenir; **bunu değiştirmek, gerçekleştirilecek olan özel tarife uyarlamak için mümkündür.**
Derhal veya gecikmeli başlatma ile bir pişirme süresi ayarlamak ta mümkündür.

MULTILIVELLO programı
Tüm ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirir ve kızartır. Aynı anda maksimum iki raf kullanılabilir.

BASSA TEMPERATURA programları
Bu pişirme tipi mayalama yapmamıza, buz çözmemize, yoğurt yapmamıza, daha çok veya daha az hızlı ısıtma yapmamıza, düşük ısıda ağır bir

* Sadece bazı modellerde mevcut.

şekilde pişirmemize olanak tanımaktadır. Seçilebilen sıcaklık dereceleri, aşağıdaki gibidir: 40, 65, 90 °C.

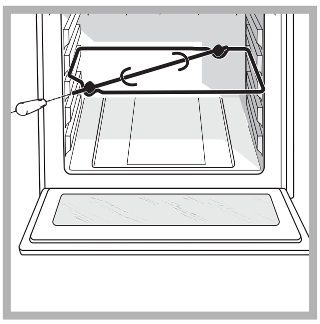
GRATEN programı
Üst ısıtma elemanı ve devrenin bir bölümü sırasında dairesel ısıtma elemanı da etkinleşir, fan ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar.
Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

BARBECUE programı
Üst ısıtma elemanı ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) devreye girer. Izgaranın yüksek ve doğrudan ısısı, yüksek yüzey ısısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz *(bakınız "Pratik pişirme önerileri ")*.

FAST COOKING programı
Bu program ön ısıtma gerektirmez. Önceden ambalajlanmış yemeklerin (dondurulmuş ya da ön pişirme yapılmış) hızlı bir şekilde pişirilmesi için tavsiye edilir. Tek bir raf kullanıldığı takdirde mükemmel sonuçlar alınır.

PIZZA programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Bu kombinasyon, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını sağlar. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

ECO programı
Arka ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girerek fırının içinde eşit hoş bir sıcaklık yayılmasını sağlar. Bu elektrik tasarruflu program, yiyecekleri ısıtmaya ve pişirme işlemlerini tamamlamaya uygun, küçük yemeklerin pişirilmesi için gösterilir.



Rosto çevirme*

Rosto çevirme ünitesini devreye sokmak için (*şekle bakınız*) aşağıdaki işlemleri yerine getiriniz:
1. yağ toplama tepsisini 1 no'lu pozisyona koyunuz;
2. rosto çevirme ünitesinin dayanağını 3 no'lu pozisyona koyarak şişi fırının arka duvarında yer alan deliğe geçiriniz;
3. veya programlarını seçerek, rosto çevirme fonksiyonunu çalıştırınız;

! Başlatılan programı ile kapak açıldığında rosto çevirme ünitesi durur.

<u>OTOMATİK pişirme programları</u>

! Sıcaklık **derecesi** ve pişirme **süresi C.O.P.® sistemi vasıtasıyla** önceden **ayarlanmıştır (Programlanan En İdeal Pişirme-COP)**, bu sistem otomatik olarak kusursuz bir sonuç sağlar. Pişirme işlemi, otomatik olarak durur ve fırın yemek piştiği zaman uyarır. Pişirme işlemi **soğuk** veya **sıcak** fırınlayarak gerçekleştirilebilir. Seçilen programa göre, başlatmadan önce, ±5/20 dakika değiştirerek, kendi kişisel zevkinize göre pişirme süresini özelleştirmek mümkündür. Pişirme işlemi başladığı zaman, süresini değiştirmek te mümkündür. Eğer değiştirme işlemi program başlamadan önce gerçekleşir ise, bu hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklığın üzerinde ise, SICAKLIK ekranı Hot yazısını görüntüler ve pişirme işlemini başlatmak mümkün değildir; fırının soğumasını bekleyiniz.

! Pişirme fazına ulaşıldığı zaman, fırın sesli bir sinyal verir.

! Pişirme işlemlerinin uygulama süre ve sıcaklıklarını değiştirmemek için, fırının kapağını açmayınız.

DANA ETİ programı
Dana, domuz etlerini pişirmek için bu programı kullanınız. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

TATLILAR programı
Bu fonksiyon, hem doğal maya hem de kimyasal maya bazlı ve mayasız tatlıları pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

EKMEK programı
Bu programı, ekmek yapmak için kullanınız. En iyi sonucu elde etmek için, aşağıda aktarılan bilgileri dikkatli bir şekilde takip etmenizi tavsiye ederiz:
tarife riayet ediniz;

TR

yağ **toplama tepsisi için** maksimum ağırlık;
7 no'lu pozisyondaki yağ toplama tepsisi üzerine 100gr (1dl) soğuk su koymayı unutmayınız;
hamuru mayalama işlemi, oda sıcaklığına göre ve, uygulamalı olarak, hamur iki misli olana kadar 1 veya 1 buçuk saat ortam sıcaklığında yapılmalıdır.

EKMEK için tarif :
Maks 1000gr'lık 1 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt raf
Maks 1000gr'lık 2 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt ve orta raflar

1000 gr hamur için tarif : 600gr Un, 360gr Su, 11gr Tuz, 25gr yaş maya (veya 2 adet toz paket)
Yapılacak işlemler:
Unu ve tuzu geniş bir kapta karıştırınız.
Mayayı az ılık suda eritiniz (yaklaşık 35 derece).
Unu havuz gibi açınız.
Su ve maya karışımını dökünüz.
Homojen ve az yapışkan bir hamur elde edene kadar, avuç içi ile bastırarak ve 10 dakika üzerinde çalışarak, hamuru yoğurunuz.
Bir top yapınız, hamuru bir kaseye koyunuz ve üzerini hamur yüzeyinin kurumasını önlemek için transparan bir filmle kapatınız. 40°C'de manüel DÜŞÜK SICAKLIK fonksiyonunda fırına kaseyi koyunuz ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakınız (hamurun hacmi iki misli olmalıdır)
Farklı ekmekler elde etmek için hamur topunu bölünüz.
Bir fırın kağıdı üzerinde yağ toplama tepsisi üzerine koyunuz.
Un toplarını yayınız.
Toplar üzerinde kesikler yapınız.
Fırın soğukken fırınlayınız.
EKMEK pişirme işlemini başlatınız
Pişirme işlemi sonunda, ekmekleri tamamen soğuyana kadar bir ızgara üzerine dinlenmeye bırakınız.

BÖLÜCÜ

BÖLÜCÜ'yü BÖLÜCÜ D rafı üzerine, pim ve oklar fırının arka tarafına doğru yönelik iken, takınız. Doğru takma işleminden sonra, fırın sesli bir sinyal yayar ve ayrı olarak veya aynı anda iki ANA ve KÜÇÜK Alanın kullanılmasına olanak tanır.
tuşu etkinleşir. Her basışta, boşluğun seçimi değişir. Seçilen varsayılan boşluk, ANA boşluktur.

Küçük Boşluk

Fırının yakılması

1. Takılan BÖLÜCÜ ile, KÜÇÜK Alan boşluğunu seçiniz. ikonu yanar.
2. Farklı regülasyonlar ve ayarlar için, EXTRA GENİŞ boşluğu için yukarıda tanımlanan bilgileri takip ediniz.

Pişirme programları

BARBECUE programı
Üst ısıtma elemanı ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) devreye girer. Izgaranın yüksek ve doğrudan ısısı, yüksek yüzey ısısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz *(bakınız "Pratik pişirme önerileri ").*

FAST COOKING programı
Bu program ön ısıtma gerektirmez. Önceden ambalajlanmış yemeklerin (dondurulmuş ya da ön pişirme yapılmış) hızlı bir şekilde pişirilmesi için tavsiye edilir. Tek bir raf kullanıldığı takdirde mükemmel sonuçlar alınır.

Ana Boşluk

Fırının yakılması

1. Takılan BÖLÜCÜ ile, KÜÇÜK Alan boşluğunu seçiniz. ikonu yanar
2. Farklı regülasyonlar ve ayarlar için, EXTRA GENİŞ boşluğu için yukarıda tanımlanan bilgileri takip ediniz.

ÇOK AMAÇLI pişirme programları

! Tüm programlarda önceden ayarlanmış bir pişirme ısısı vardır. Bu manuel olarak, arzuya göre 30°C ve 250°C arasında ayarlanabilir (BARBEKÜ programı için 300°C). ÇOK AMAÇLI programlar, tüm manüel pişirme işlemlerini kapsar.
Bunların herbiri için, fırın en kolaylardan en karmaşık olanlarına kadar, sadece tüm tariflerin başarılması için gereken parametreleri yönetir: sıcaklık derecesi, ısı kaynağı, nem oranı ve havanın güçlü sirkülasyonu, otomatik olarak kontrol edilen değerlerdir.
Bu bölüm, yemek pişirme uzmanımızın değerli işbirliği ile oluşturulmuştur. Tecrübesinden tamamen yararlanmak amacıyla, tavsiyelerini takip etmeye ve

TR

daima kusursuz bir pişirme elde etmeye sizi davet ediyoruz.
Pişirme fonksiyonları, sıcaklık dereceleri ve seçilecek yemekleri yerleştirme rafları, en iyi sonuçları elde etmek için kendisi tarafından düzenli olarak kullanılanlardır.
Herbir **ÇOK AMAÇLI** fonksiyon için, aşağıdaki tabloda yemeğin **soğuk mu** yoksa **sıcak** mı fırınlandığı gösterilir. Bu göstergelere riayet edilmesi, en ideal pişirme sonucunu garanti eder.
Eğer sıcak fırınlanması arzu edilir ise, sesli sinyal dizisi tarafından işaret edilen ön ısıtma sonunu bekleyiniz.
Sıcaklık derecesi, seçilen pişirme tipine göre otomatik olarak belirlenir; **bunu değiştirmek, gerçekleştirilecek olan özel tarife uyarlamak için mümkündür.**
Derhal veya gecikmeli başlatma ile bir pişirme süresi ayarlamak ta mümkündür.

MULTILIVELLO programı
Tüm ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirir ve kızartır. Aynı anda maksimum iki raf kullanılabilir.

BASSA TEMPERATURA programları
Bu pişirme tipi mayalama yapmamıza, buz çözmemize, yoğurt yapmamıza, daha çok veya daha az hızlı ısıtma yapmamıza, düşük ısıda ağır bir şekilde pişirmemize olanak tanımaktadır. Seçilebilen sıcaklık dereceleri, aşağıdaki gibidir: 40, 65, 90°C.

PİZZA programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Bu kombinasyon, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını sağlar. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

ECO programı
Arka ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girerek fırının içinde eşit hoş bir sıcaklık yayılmasını sağlar. Bu elektrik tasarruflu program, yiyecekleri ısıtmaya ve pişirme işlemlerini tamamlamaya uygun, küçük yemeklerin pişirilmesi için gösterilir.

OTOMATİK pişirme programları

! Sıcaklık **derecesi** ve pişirme **süresi C.O.P.® sistemi vasıtasıyla** önceden **ayarlanmıştır (Programlanan En İdeal Pişirme-COP)**, bu sistem otomatik olarak kusursuz bir sonuç sağlar. Pişirme işlemi, otomatik olarak durur ve fırın yemek piştiği zaman uyarır. Pişirme işlemi **soğuk** veya **sıcak** fırınlayarak gerçekleştirilebilir. Seçilen programa göre, başlatmadan önce, ±5/20 dakika değiştirerek, kendi kişisel zevkinize göre pişirme süresini özelleştirmek mümkündür. Pişirme işlemi başladığı zaman, süresini değiştirmek te mümkündür. Eğer değiştirme işlemi program başlamadan önce gerçekleşir ise, bu hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklığın üzerinde ise, SICAKLIK ekranı Hot yazısını görüntüler ve pişirme işlemini başlatmak mümkün değildir; fırının soğumasını bekleyiniz.

! Pişirme fazına ulaşıldığı zaman, fırın sesli bir sinyal verir.

! Pişirme işlemlerinin uygulama süre ve sıcaklıklarını değiştirmemek için, fırının kapağını açmayınız.

SIĞIR ETİ programı
Dana, domuz etlerini pişirmek için bu programı kullanınız. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

TATLILAR programı
Bu fonksiyon, hem doğal maya hem de kimyasal maya bazlı ve mayasız tatlıları pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

Küçük Boşluk ve Ana Boşlukta aynı anda kullanım

! Eşzamanlı çalıştırma, sadece ÇOK AMAÇLI fonksiyonları kullanarak mümkündür.

Fırının yakılması
Eşzamanlı kullanım için, her iki boşlukta ardı ardına bir pişirme programı başlatmak yeterlidir.
SICAKLIK DERECESİ ekranı, her iki boşluğun pişirme parametrelerini görüntüler.

! Yüksek enerji randımanı sayesinde, KÜÇÜK ALAN boşluğunun ön ısıtma süresi yaklaşık 15 dakikadır.

Pişirme işleminin programlanması

! Programlama ancak bir pişirme programı seçildikten sonra mümkündür. Farklı boşluklar için de pişirme işlemini programlamak mümkündür.

Pişirme süresinin programlanması

1. ikonu ve ekran üzerinde iki numara yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine basınız;
2. ZAMAN AYAR düğmesini, arzu edilen süreyi ayarlamak için, + ve - yönünde döndürünüz; eğer düğme konumunda tutulur ise, sayılar ayarı kolaylaştırmak için daha hızlı bir şekilde kayar.

3. Arzu edilen süreye ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız. Ekran, ayarlanan süreyi ve sıcaklık derecesini karşılıklı görüntüler.

4. Pişirme işlemini başlatmak için START STOP tuşuna basınız.
5. Süre dolduğunda ekranı üzerinde END yazısı belirecek ve sesli bir sinyal duyulacaktır.
   Örnek: diyelim saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program saat 10:15'te otomatik olarak durur.

Pişirme sonunun programlanması

! Pişirme sonunun programlanması ancak bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra mümkündür.
! Gecikmeli programlamayı en iyi şartlarda kullanmak için, saatin doğru bir şekilde ayarlanmış olması gerekmektedir.

1. Süre için anlatılmış olan işlemleri 1'den 3'e kadar takip ediniz;

2. 2 defa tuşuna basınız: ekran üzerinde END ikonu ve sayısal haneler yanıp söner;
3. ZAMAN AYAR düğmesini + ve - yönünde çevirerek pişirme sonu saatini ayarlayınız.
4. Arzu edilen bitiş saatine ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız. Ekran süreyi, pişirme sonu saatini ve ayarlanan sıcaklık derecesini karşılıklı olarak görüntüler.

5. Programlamayı etkinleştirmek için START STOP tuşuna basınız.

Görünmekte olan işaretleri ve yanan END görüntüleri programlamanın yapıldığını gösterir. EKRAN üzerinde pişirme sonu saati ve süresi sırayla görüntülenir.
6. Pişirme süresi sona erdiği zaman, ekran üzerinde END yazısı görünür ve sesli bir sinyal duyulur.
   Örnek: Saat 9.00 olsun, 1 saat 15 dakika sürecek bir pişirme ve pişirmeyi bitirme saati olarak da 12.30'u programlamış olalım. Program saat 11:15'de otomatik olarak başlar.

Bir programlamayı iptal etmek için, START STOP tuşuna basınız.

Pratik pişirme önerileri

MULTILIVELLO
- 1-3-5-6 pozisyonlarını kullanınız.
- Yağ toplama tepsisini en alta, ızgarayı ise üste koyunuz.
- Pizza veya pide için, teçhizattaki ızgara üzerine dayayarak, maksimum 30cm çapında hafif alüminyum bir fırın tavası kullanınız. Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirinin pişirme işleminin tam ortasında eklenmesi tavsiye edilir.
- Pişirme işlemi sırasında, rafların düzenini değiştirmek tercih edilebilir.
- 2 ve 4. raf pozisyonlarını kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2 rafta pişiriniz.
- Yağ toplama tepsisini en alta, ızgarayı ise üste koyunuz.

GRILL
- Fırını, 5 dakika boyunca önceden ısıtınız.
- BÖLÜCÜ'yi BÖLÜCÜ "D" rafı üzerine koyunuz.
- Pişirme işlemini kapak kapalı iken gerçekleştiriniz.
- Pişirilecek gıdaları ızgaranın ortasına koyarak ızgarayı 7 pozisyonuna yerleştiriniz. 6 pozisyonuna yağ toplama tepsisini koyunuz.
- Bu fonksiyon, aşağıdakiler için gösterilir: esmerleştirme, graten, beze renklendirme, tost, ince ve hafif etler için küçük ızgaralar.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanması tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.
- Pişirilecek gıdaları ızgaranın ortasına yerleştirerek
ızgarayı 3 veya 4 konumuna yerleştiriniz.
- Maksimum sıcaklığı ayarlamanız tavsiye edilir.
- Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

FAST COOKING
- Yağ toplama tepsisini 6. rafta kullanınız.
- Dondurulmuş gıdaların pişirilmesi için, ambalaj üzerindeki bilgilere bakınız.

Extra Geniş Alan boşluğu pişirme tablosu

Fonksiyonlar	Gıdalar	Ağırlık (Kg)	Pişirme rafı	Rafların pozisyonu: Yağ Toplama Tepsisi	Izgara 1	Izgara 2	Izgara 3	Ön ısıtma	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi (°C)	Pişirme süresi (dakika)
Çok amaçlı										
Multilivello*	Tartlar		1		2 veya 3			Evet	190	25-30
			2		1 veya 2	3 veya 5		Evet	180	35-45
			3		1	3	5	Evet	180	40-50
			4	1	3	5	6	Evet	180	45-55
	Profiterol topları		1	2 veya 3				Evet	190	25-35
			2	1 deki 2	3 deki 5			Evet	190	25-35
			3	1	3	5		Evet	190	30-40
			4	1	3	5	6	Evet	190	30-40
	Bisküviler		1	2 veya 3				Evet	180	15-25
			2	1 deki 2	3 deki 5			Evet	180	15-25
			3	1	3	5		Evet	180	20-30
			4	1	3	5	6	Evet	180	20-30
	Börekler		1	2 veya 3				Evet	200	30-40
			2	2	5			Evet	200	35-45
			3	1	4	6		Evet	200	40-50
	Krem Karamel (ben mari)		1	2 veya 3				Evet	170	35-45
			2	2	5			Evet	170	35-45
			3	1	4	6		Evet	170	40-50
	Kek		1	1 veya 2				Evet	160	45-60
	Plumcake		1		2 veya 3			Evet	160	60-75
			2		1	4 veya 5		Evet	160	60-75
	Pandispanya		1	2 veya 3				Evet	190	30-35
			2	2	5			Evet	190	35-40
			3	1	4	6		Evet	190	40-45
	Rosto	1,5 -2	1	1***	2			Evet	160	90-240
Fast cooking*	Şiş		1	1	5			Hayır	210	20-25
	Balık filetoları		1	1	5			Hayır	200	15-20
	Dondurulmuş patates		1	5				Hayır	230	25-30
Pizza*	Pizza/Pide		1	2 veya 3				Evet	220	15-25
			2	1 veya 2	3 veya 5			Evet	220	20-30
			3	1	3	5		Evet	220	25-35
			4	1	3	5	6	Evet	220	30-40
Gratin*	Et rosto		1	2***	3			Hayır	200	35-75
	Graten		1	3 veya 4				Hayır	190	40-60
	Büyük rosto		1	1***	2			Hayır	200	90-120
	Büyük kuş rostosu		1	1***	2			Hayır	200	90-120
Barbecue*	Sığır bifteği		1	3***	4 veya 5			Evet	270-300	20-30
	Sosis		1	3***	5 veya 7			Evet	270-300	10-20
	Domuz bifteği		1	3***	5 veya 7			Evet	270-300	15-25
	Jambon		1	3***	5 veya 7			Evet	270-300	3-6
Düşük sıcaklık*	Mayalama/ Buz çözme		1	2				Hayır	40	
	Beyaz bezeler		4	1	3	5	6	Hayır	65	8-12 saat
	Et/Balık		3	1	3	5		Hayır	90	90-180
Otomatik										
Ekmek	Ekmek (tarife bakınız)	2	1	7**	2			Hayır		
		2	2	7**	1	4		Hayır		
		2	3	7**	1	3	5	Hayır		
Sığır eti	Rosto	1,2-1,5	1	1***	5			Hayır		
Tatlılar	Tatlılar		1		2			Hayır		
			2		2	5		Hayır		

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manuel olarak değiştirilemez.
** Tarifteki gibi, 7 pozisyonundaki yağ toplama tepsisi içine 100 gr (1 dl) su ekleyiniz.
*** Pişirme yağını toplamak için tepsi kullanın.

! **ECO programı** : Bu program, uzun pişirme süreleri ile ancak oldukça fazla bir enerji tasarrufu ile birlikte, balık filetoları, küçük pasta ve sebzeler gibi yemekler için önerilir. Yemeklerin ısıtılması ve pişirme işlemlerini tamamlamak için de uygundur.

TR

Küçük Boşluk ve Ana Boşlukta aynı anda pişirme tablosu

Ana Boşluk

Fonksiyonlar	Gıdalar	Ağırlık (Kg)	Pişirme rafı	Rafların pozisyonu			Ön ısıtma	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi (°C)	Pişirme süresi (dakika)
Çok amaçlı				YağToplama Tepsisi	Izgara 1	Bölücü			
Multilivello*	Tartlar		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	200 200	30-40 35-45
	Bisküviler		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	180 180	15-25 15-25
	Börekler		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	200 200	30-40 35-45
	Krem Karamel (ben mari)		1	2		D	Evet	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Evet	160	60-75
Pizza*	Pizza		1 2	2 veya 3 1 veya 2	 3 veya 5	D D	Evet Evet	220 220	15-25 20-30

Küçük Boşluk

Fonksiyonlar	Gıdalar	Ağırlık (Kg)	Pişirme rafı	Rafların pozisyonu			Ön ısıtma	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi (°C)	Czas pieczenia (min)
				YağToplama Tepsisi	Izgara 1	Bölücü			
Fast cooking*	Balık filetoları Et filetoları Dondurulmuş pizza Dondurulmuşların hazırlanması		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Evet Evet Evet Evet	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Domuz Bifteği		1	6**	7	D	Evet	270-300	15-25

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manuel olarak değiştirilemez.
** Pişirme yağını toplamak için tepsi kullanın.

Küçük Boşluk pişirme tablosu

Fonksiyonlar	Gıdalar	Ağırlık (Kg)	Pişirme rafı	Rafların pozisyonu			Ön ısıtma	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi (°C)	Pişirme süresi (dakika)
				Yağ toplama tepsisi	Izgara 1	Bölücü			
Fast cooking*	Balık filetoları Et filetoları Dondurulmuş pizza Dondurulmuşların hazırlanması		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Evet Evet Evet Evet	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Tost Jambon Domuz bifteği		1 1 1	 6** 6**	6 7 7	D D D	Evet Evet Evet	270-300 270-300 270-300	3-5 3-6 15-25

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manüel olarak değiştirilemez.
** Pişirme yağını toplamak için tepsi kullanın.

Ana Boşluk pişirme tablosu

Fonksiyonlar	Gıdalar	Ağırlık (Kg)	Pişirme rafı	Rafların pozisyonu			Ön ısıtma	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi (°C)	Pişirme süresi (dakika)
				Yağ Toplama Tepsisi	Izgara 1	Bölücü			
Çok amaçlı									
Multilivello*	Tartlar		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	200 200	30-40 35-45
	Profiterol topları		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	190 190	25-35 25-35
	Bisküviler		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	180 180	15-25 15-25
	Börekler		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	200 200	30-40 35-45
	Krem Karamel (ben mari)		1	2		D	Evet	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Evet	160	60-75
	Pandispanya		1 2	2 1	 3	D D	Evet Evet	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza/Pide		1 2	2 veya 3 1 veya 2	 3 veya 5	D D	Evet Evet	220 220	15-25 20-30
Düşük sıcaklık*	Mayalama/ Buz çözme Beyaz bezeler Et/Balık		1 2 2	2 1 1	 3 3	D D D	Hayır Hayır Hayır	40 65 90	 8-12 saat 90-180
Otomatik									
Sığır eti	Rosto	1,2-1,5	1	1**	2	D	Hayır		
Tatlılar	Tatlılar		1 2	2 1	 3	D D	Hayır Hayır		

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manüel olarak değiştirilemez.
** Pişirme yağını toplamak için tepsi kullanın.

! **ECO programı** : Bu program, uzun pişirme süreleri ile ancak oldukça fazla bir enerji tasarrufu ile birlikte, balık filetoları, küçük pasta ve sebzeler gibi yemekler için önerilir. Yemeklerin ısıtılması ve pişirme işlemlerini tamamlamak için de uygundur.

Önlemler ve tavsiyeler

TR

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.

Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.

Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.

Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.

Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.

Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.

Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.

Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.

Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.

Kapları fırına sürerken veya fırından çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.

Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.

Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız: bunlar fırın yanlışlıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.

Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.

Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.

Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (*Teknik servis bölümüne bakınız*).

Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.

Çocukların cihaz ile oynamasını önleyiniz.

Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.

İmha

Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.

Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2002/96/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekmektedir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.

Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurması gerekir.

Tasarruf ve çevreye saygı

Fırın ikindi saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır. Program planlama seçenekleri, özellikle de “gecikmiş pişirme” (*Programlara bakınız*) ve “gecikmiş otomatik temizleme” (*Temizlik ve Bakım’a bakınız*), bunu mümkün kılar.

GRILL ve FAN GRILLING pişirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufu sağlar (yaklaşık %10).

Kapağa tam olarak yapışarak ısı kaybını önlemesini sağlayacak şekilde, contaların temiz ve bakımlı tutulması.

! Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine olan bağlantısını kesiniz.

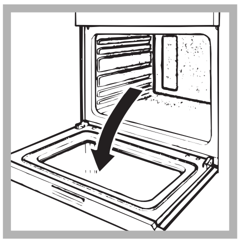
Cihazın temizlenmesi

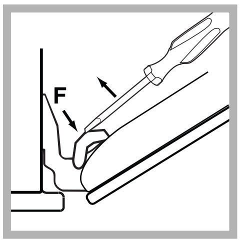
Fırının ön tarafındaki farklı renk seviyeleri cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelere uygundur.
Kapağın camı üzerindeki olası gölgelendirmeler, çizgilere benzer, fırın lambasının ışığının yansıması için gereklidir.
Çok yüksek sıcaklıklarda emaye ateşte kızar. Bu işlem sırasında kromatik varyasyonlar oluşabilir. Bu normaldir ve hiçbir şekilde işleyişe etki etmez. İnce sac kenarları, tamamen emayelenemezler ve bu nedenle pürüzlü görünebilirler. Bu, korozyon önleyici muhafazaya zarar vermez.
Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
Aksesuarlar normal mutfak eşyaları gibi ve hatta bulaşık makinesinde bile yıkanabilirler.
Kumanda bölgesi üzerine doğrudan deterjanları püskürtmemeniz ancak bir nemli sünger kullanmanız tavsiye edilir.

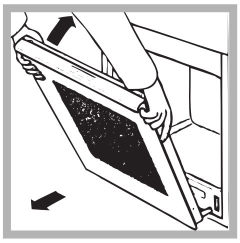
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Kapağın temizliği

Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır; yüzeyi çizebilecek ya da camın kırılmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:
1. kapağı tamamen açınız (*şekle bakınız*);
2. bir tornavida yardımıyla, iki adet menteşe üzerinde yer alan kolları **F** yukarı kaldırarak döndürünüz (*şekle bakınız*);







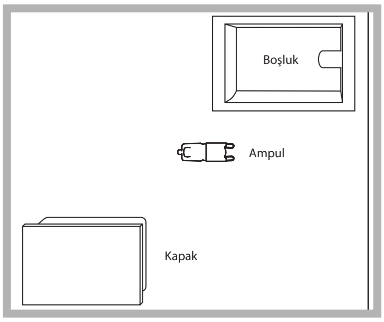
3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (*şekle bakınız*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarakyerine monte ediniz.

Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bakınız Teknik Servis*). Bu durumda onarım yapılıncaya kadar fırını kullanmamanız tavsiye edilir.

Ampulün yenisi ile değiştirilmesi

Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.
2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile değiştiriniz: gerilim 230 W, güç 25 W, uç E 9 halojen lamba.
3. Kapağı yerine takınız (*şekle bakınız*);



! Elinizle doğrudan lambaya dokunmayınız.

Arızalar ve çözümler

TR

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
"Saat Tuşu" ve ekran üzerindeki sayılar yanıp sönüyor.	Cihaz, elektrik şebekesine henüz bağlanmış veya elektrik kesintisi olmuş.	Saatin ayarlanması.
Bir pişirme işleminin programlanması başlamamış.	Bir elektrik kesintisi olmuş.	Programlamaları yeniden ayarlayınız.
Sadece "Saat Tuşu" yüksek ışıkta yanıyor.	Cihaz standby modunda.	Standby modundan çıkmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
Otomatik bir program seçtim. Ekran "Hot" görüntülüyor ve pişirme işlemi başlamıyor.	Fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklık derecesinden fazla.	Fırının soğumasını bekleyiniz.
Fan çalışırken yapılan pişirmeyi seçtim ve yemek yandı.	1 ve 5. pozisyonlar: Doğrudan sıcak hava ie kaplı oldukları için hassas yiyeceklerin yanmasına neden olabilirler.	Pişirmenin yarısında tepsilerin döndürülmesi tavsiye edilir.

Teknik destek

Dikkat:
Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: F ve arkasında sayılar.
Bu durumlarda teknik destek müdahalesi gerekir.

Teknik desteğe başvurmadan önce:

- Arızanın bağımsız olarak çözülebildiğini kontrol ediniz;
- Aksaklığın giderilip giderilmediğini kontrol etmek için programı yeniden başlatınız;
- Giderilmediği takdirde, Yetkili Teknik Destek Servisine başvurunuz.

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- Arıza tipi;
- SICAKLIK ekranı üzerinde görülen mesaj
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın üzerinde yer alan özellikler etiketinde belirtilmiştir

Cihazın ömrü 10 yıldır.

servis
0212 444 50 10
servis

INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

PL

DE
Deutsch, 1

RS
Русский, 20

TR
Türkçe, 39

PL
Polski, 58

OK 89 EN DC.20 /HA
OK 89 EN DC.20 X/HA
OK 897 EN DC.20 HA
OK 897 EN DC.20 X/HA
7OOK 997 ESD C X RU/HA
7OOK 997 ESD C RU/HA
OK 89ED.20 X /HA
OK 89ED.20 /HA
7OOK 998ED X RU/HA

Spis treści

Instalacja

! Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc w każdej chwili z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki, należy upewnić się, że instrukcja obsługi pozostała wraz z urządzeniem, tak aby nowy właściciel mógł zapoznać się z jego działaniem i z dotyczącymi go ostrzeżeniami.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji oraz właściwego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Ustawianie

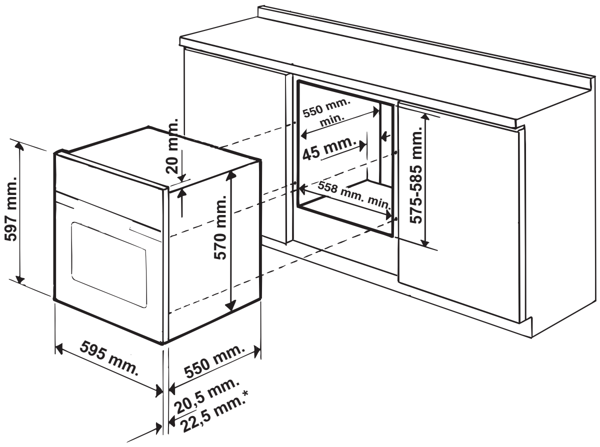
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel posiadający odpowiednie kwalifikacje zawodowe. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować obrażenia osób lub zwierząt lub szkody materialne.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel spełniał odpowiednie warunki pod względem technicznym:

- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100° C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (*patrz rysunek*), jak i **w słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary:

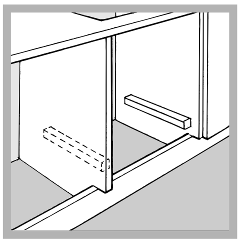


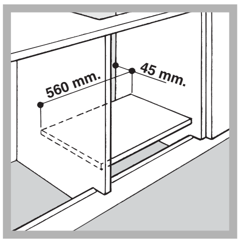
*** Tylko dla modeli ze stali nierdzewnej**

! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

Aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (*patrz ilustracje*).

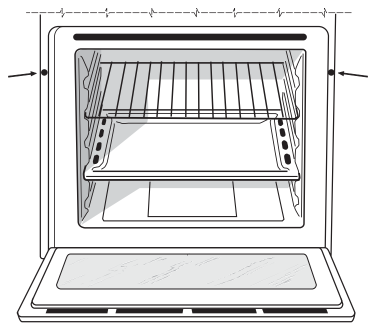






Środkowanie i mocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:
- otworzyć drzwiczki piekarnika;
- wyjąć 2 zatyczki gumowe, które zakrywają otwory mocowania w ramie obwodowej;
- zamocować piekarnik do mebla przy użyciu 2 śrub do drewna;
- założyć z powrotem zatyczki gumowe.

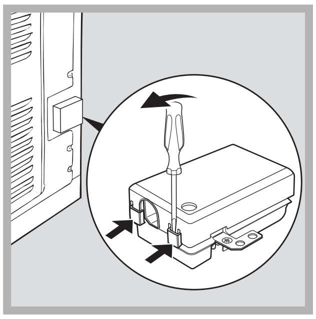


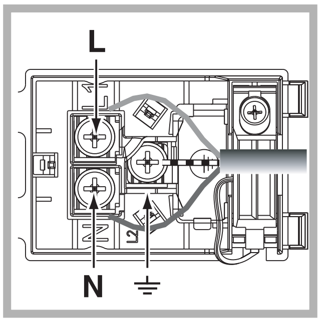
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający są dostosowane do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego





1. Otworzyć skrzynkę zaciskową, podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*zob. rysunek*).
2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla i trzy śruby styków L-N-⏚ a następnie zamocować pojedyncze przewody pod łbami śrub zgodnie z odpowiednimi kolorami: Niebieski (N), Brązowy (L), Żółto-Zielony ⏚ (*zob. rysunek*).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamontować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz z boku*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika sieciowego odłączającego wszystkie bieguny zasilania, z minimalnym otwarciem między stykami 3 mm, przystosowanego do obciążenia i zgodnego z obowiązującymi normami (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym miejscu nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Instalator odpowiada za prawidłowe podłączenie elektryczne i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:
- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Przewód nie powinien być pogięty ani przygnieciony.
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*patrz Serwis Techniczny*).
! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

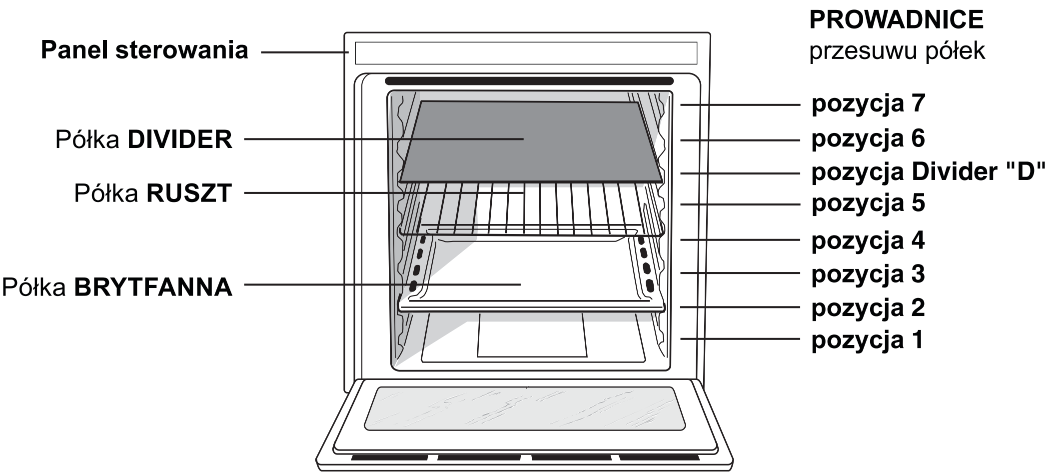
TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary*	szerokość 43,5 cm wysokość 41 cm głębokość 41 cm
Pojemność*	74 l
Wymiary**	szerokość 45,6 cm wysokość 41 cm głębokość 41 cm
Pojemność**	77 l
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V~ 50/60 Hz maksymalny pobór mocy 2600 W (patrz tabliczka znamionowa)
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ECO
CE	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z 15/12/04 wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami. 1275/2008 Stand-by/off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

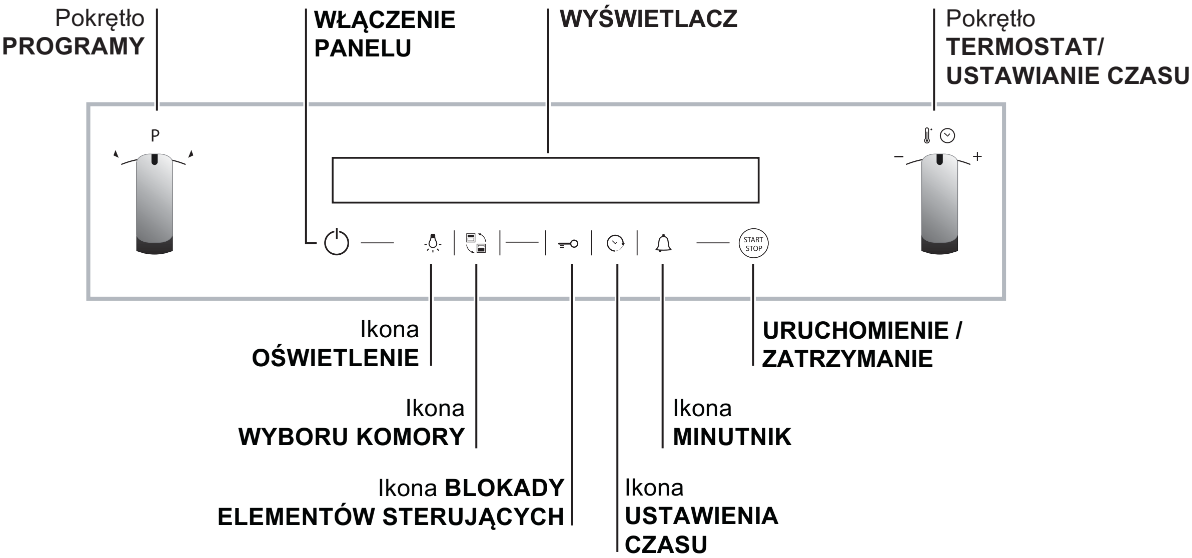
Opis urządzenia

PL

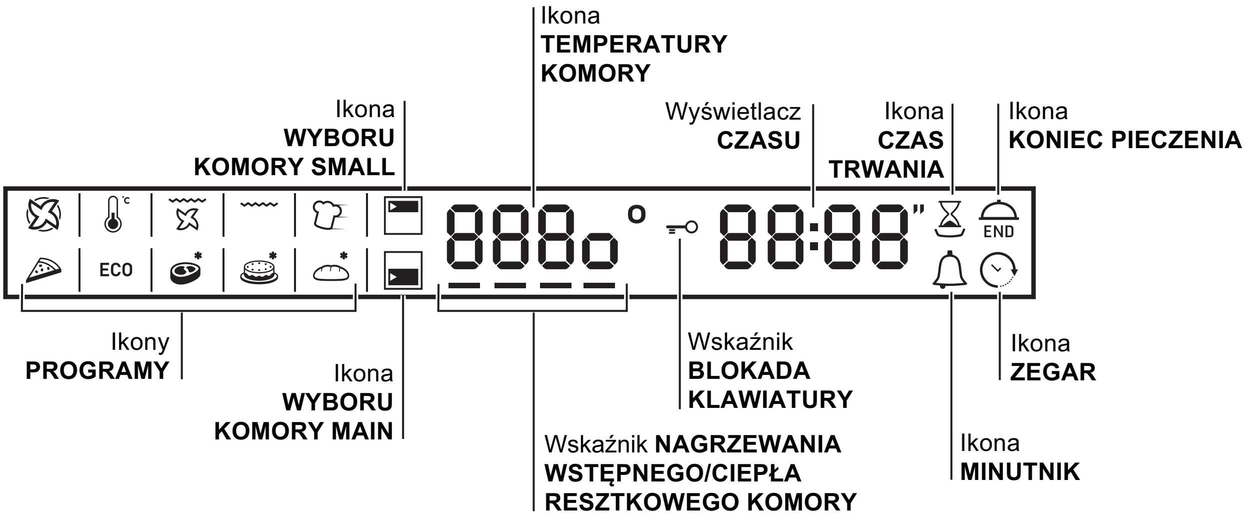
Widok ogólny



Panel sterowania



Wyświetlacz

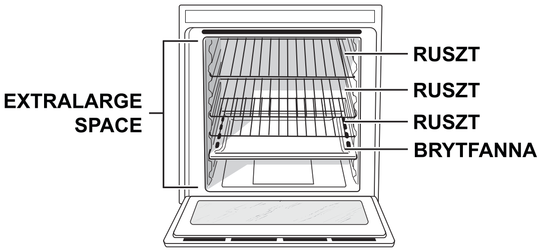


Struktura piekarnika

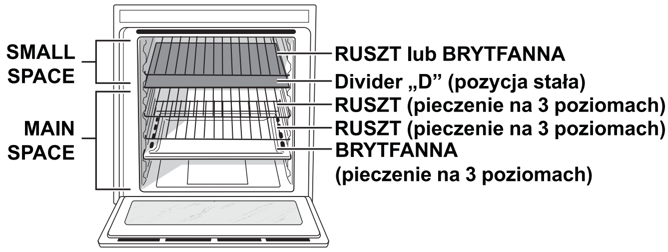
Piekarnik OPEN SPACE oferuje 70 l pojemności oraz możliwość pieczenia potraw na 4 poziomach równocześnie lub pieczenia dużych porcji żywności, które nie zmieściłyby się w tradycyjnym piekarniku.

Aż 56 uniwersalnych i automatycznych programów pieczenia zapewnia doskonałe wyniki w realizacji wszelkiego rodzaju przepisów.
OPEN SPACE oferuje ponadto najwyższy komfort i dostosowanie do różnych potrzeb, proponując 4 różne możliwości użytkowania: jeden piec z możliwością podziału na komory różnej wielkości, każda z niezależną regulacją temperatury i czasu.
Jest to możliwe dzięki termoizolacyjnemu SEPARATOROWI (dividerowi), który pozwala podzielić całą przestrzeń ExtraLarge Space na dwie różnej wielkości komory: Main Space i Small Space.
Komory Main i Small Space mogą być używane równocześnie, aby przygotować dwa różne produkty w krótszym czasie, bądź też oddzielnie, co pozwala wykorzystać tylko taką przestrzeń, jaka jest potrzebna w danym momencie.
Kiedy obie komory są używane równocześnie, można ustawić temperatury pieczenia w zakresie 30° - 300° i zachować pomiędzy tymi dwoma strefami różnicę temperatur do 100°, dzięki czemu możliwe jest pieczenie nawet bardzo odmiennych potraw, unikając przy tym mieszania się ich zapachów i smaków.

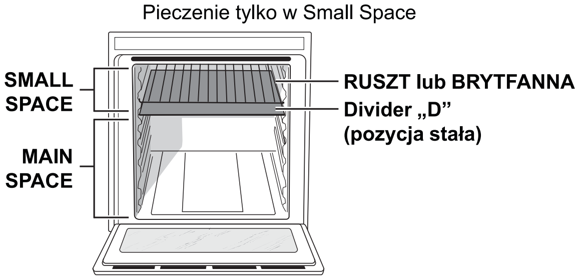
ExtraLarge Space: pieczenie na 4 poziomach



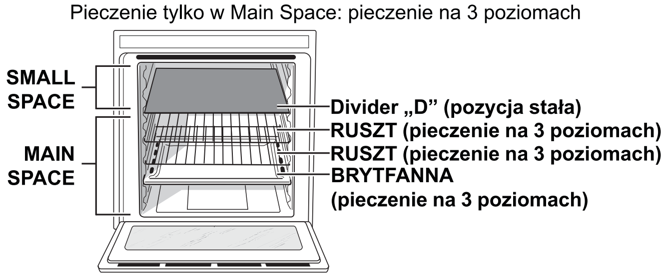
Main i Small Space: równoczesne pieczenie



Pieczenie tylko w Small Space



Pieczenie tylko w Main Space: pieczenie na 3 poziomach



W poniższej tabeli przedstawione są możliwe do ustawienia wartości temperatury. Inteligentny wyświetlacz pomaga prawidłowo ustawić temperatury w dwóch komorach.

Temperatura w pierwszej komorze (Main lub Small Space)	**Temperatura w drugiej komorze (Small lub Main Space)**
Od 40 °C do 150 °C	Różnica temperatur w stosunku do pierwszej wybranej komory wynosi maksymalnie 50 ° C
Przykład: ustawić temperaturę w jednej z komór na 90 °C; w drugiej komorze można ustawić temperaturę zawartą w przedziale od 40 °C (90 °C-50 °C) do 140 °C (90 °C+50 °C).	
Od 155 °C do 200 °C	Różnica temperatur w stosunku do pierwszej wybranej komory wynosi maksymalnie 70 ° C
Przykład: ustawić temperaturę w jednej z komór na 180 ° C; w drugiej komorze można ustawić temperaturę zawartą w przedziale od 110 °C (180 °C - 70 °C) do 250 °C (180 °C + 70 °C).	
Od 205 °C do 250 °C	Różnica temperatur w stosunku do pierwszej wybranej komory wynosi maksymalnie 100 °C
Przykład: ustawić temperaturę w jednej z komór na 210 °C; w drugiej komorze można ustawić temperaturę zawartą w przedziale od 110 °C (210 °C - 100 °C) do 250 °C, która jest maksymalną temperaturą jaką można ustawić.	

Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Dla szybkiego przesuwania przytrzymać wciśnięte przyciski + e -.

! Każde ustawienie jest zapisane automatycznie po 10 sekundach.

! Podczas użycia zaleca się wyciągać ewentualne naczynia lub delikatne potrawy z wyłączonych komór.

Niektóre modele są wyposażone w system zawiasów, dzięki któremu drzwiczek powoli zamykają się same, bez potrzeby towarzyszenia im dłonią podczas zamykania. W celu prawidłowego użycia, przed zamknięciem:
- całkowicie otworzyć drzwiczki.
- unikać ręcznego wymuszania zamknięcia.

! Po rozpoczęciu pieczenia, przed wyjęciem SEPARATORA (dividera), należy wyłączyć piekarnik przyciskiem ⏻.

! Przy każdym włączeniu piekarnik jest ustawiony na UNIWERSALNE programy pieczenia

! Korzystanie z przycisków dotykowych nie jest możliwe, jeśli ma się założone rękawiczki.

Blokada drzwiczek/elementów sterujących

! Elementy sterujące można zablokować przy wyłączonym piekarniku, podczas pieczenia, po jego zakończeniu i podczas programowania.

Aby zablokować elementy sterujące piekarnikiem, należy wcisnąć przycisk ⊸O na co najmniej 2 sekundy. Następnie słychać sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pokazuje się symbol kluczyka „O—n". Zapalona ikona ⊸O oznacza, że blokada jest włączona.
Aby odblokować, należy ponownie nacisnąć na 2 sekundy przycisk ⊸O.

Ustawianie zegara

! Zegar może zostać ustawiony tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie standby, pierwsze naciśnięcie przycisku 🕒 powoduje wyświetlenie bieżącej godziny. Nacisnąć ponownie przycisk, aby ustawić godzinę.
Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po chwilowym braku zasilania, przycisk 🕒 i cyfry na wyświetlaczu migają przez 10 sekund.
W celu ustawienia zegara:

1. Nacisnąć klawisz 🕒.
2. aby ustawić godzinę, należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę „+" lub „-".
3. Po ustawieniu godziny ponownie nacisnąć klawisz 🕒.
4. powtórzyć opisane powyżej czynności dla ustawienia minut.

W przypadku przerwy w dostawie zasilania konieczne jest ponowne ustawienie zegara. Migająca na wyświetlaczu ikona 🕒 sygnalizuje, że zegar nie jest prawidłowo ustawiony.

Ustawienie minutnika

! Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony. Nie kontroluje on włączenia ani wyłączenia piekarnika.

Po upływie zadanego czasu minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, który milknie po 30 sekundach lub po wciśnięciu któregokolwiek z aktywnych przycisków.
W celu ustawienia minutnika:

1. Nacisnąć klawisz 🔔.
2. Aby ustawić żądany czas , należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę "+" i "-".
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz 🔔.

Zapalona ikona 🔔 sygnalizuje, że minutnik jest włączony. Na WYŚWIETLACZU rozpoczyna się odliczanie.
Aby anulować ustawienia minutnika, należy nacisnąć przycisk 🔔 i przy użyciu pokrętła ustawić czas na 00:00. Nacisnąć ponownie przycisk 🔔.

Zgaśnięcie ikony 🔔 sygnalizuje, że minutnik jest wyłączony.

Chłodzenie poprzez wentylację
W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej, wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania, a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej.W programie FAST COOKING wentylator uruchamiany jest automatycznie po dziesięciu minutach od włączenia piekarnika. Na początku cyklu FAST CLEAN wentylator chłodzenia pracuje bardzo wolno.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

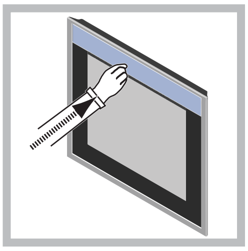
PL

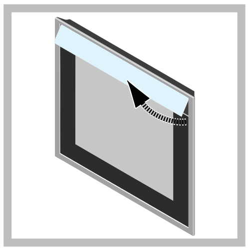
Oświetlenie piekarnika
Oświetlenie włącza się przy otwieraniu drzwiczek lub z chwilą uruchomienia programu pieczenia.

Przycisk -💡- pozwala na włączenie i wyłączenie oświetlenia w każdej chwili.

Wskaźniki ciepła szczątkowego
Urządzenie jest wyposażone we wskaźnik ciepła szczątkowego. Przy wyłączonym piekarniku, zapalenie się na wyświetlaczu kontrolki "ciepła resztkowego" sygnalizuje podwyższoną temperatury w komorze. Kontrolka gaśnie, gdy wnętrze piekarnika ostygnie.

Chowany uchwyt
Niektóre modele wyposażono w chowany uchwyt wbudowany w drzwiczki piekarnika. Wystarczy lekko nacisnąć, a otwarcie typu push/push ułatwi zamykanie i otwieranie piekarnika. Po użyciu zamyka się poprzez lekkie naciśnięcie.





Przywracanie ustawień fabrycznych
Piekarnik daje możliwość przywrócenia wartości fabrycznych, co powoduje zresetowanie wszystkich ustawień wybranych przez użytkownika (zegara i spersonalizowanych czasów pieczenia). W celu zresetowania piekarnika, należy przytrzymać pokrętło PROGRAMY obrócone w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i równocześnie wcisnąć przycisk START STOP przez 6 sekund. Po przywróceniu ustawień fabrycznych rozlega się sygnał dźwiękowy.

Przy pierwszym naciśnięciu przycisku ⏻ powraca się do pierwszego włączenia.

Standby
Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy europejskiej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 30 minuty nie są wykonywane żadne czynności i nie ustawiono żadnej blokady przycisków lub drzwiczek, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecąca „Ikona Zegar". Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Programy

PL

! Aby zapewnić doskonałą miękkość i chrupkość potraw, piekarnik wypuszcza - w formie pary wodnej - wilgoć pochodzącą naturalnie z gotowanej żywności. W ten sposób można uzyskać doskonałe wyniki pieczenia wszystkich potraw.
! Po każdym włączeniu piekarnik proponuje pierwszy program pieczenia UNIWERSALNEGO.
! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.
! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

ExtraLarge Space

Włączanie piekarnika

1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk ⏻. Urządzenie wydaje potrójny, wznoszący się sygnał dźwiękowy i zapalają się kolejno wszystkie przyciski.
2. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętło PROGRAMY. Na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się:
- w przypadku programu ręcznego - temperatura przypisana programowi;
- w przypadku programu automatycznego - „Auto".
Na wyświetlaczu CZAS pojawia się:
- w przypadku programu ręcznego - bieżąca godzina;
- w przypadku programu automatycznego - czas pieczenia.

3. Przycisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.
4. Rozpoczyna się faza nagrzewania wstępnego piekarnika: kontrolka nagrzewania wstępnego miga.
5. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się kontrolki nagrzewania wstępnego sygnalizuje, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Do piekarnika można włożyć żywność do upieczenia
6. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
- zmienić temperaturę obracając pokrętłem

TERMOSTATU (*tylko przy programach ustawianych ręcznie*);
- zaprogramować czas trwania pieczenia (*patrz Programy*);

- przerwać pieczenie przez naciskając przycisk START/STOP. W takim przypadku urządzenie zapamiętuje temperaturę ewentualnie zmienioną wcześniej (*tylko w przypadku programów ręcznych*).

- wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻ na 3 sekundy..
7. W przypadku zaniku zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od chwili jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie zostają przywrócone wraz z powrotem zasilania i należy je ponownie wprowadzić (na przykład: zaprogramowano rozpoczęcie pieczenia na godzinę 20:30. O 19:30 dochodzi do przerwy w zasilaniu. Po przywróceniu zasilania, należy ponownie przeprowadzić programowanie).

! W przypadku programu BARBECUE nie jest przewidziane wstępne nagrzewanie.

UNIWERSALNE programy pieczenia

! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie, ustawiając wedle uznania między 30°C a 250°C (300°C dla programu BARBECUE). Programy **UNIWERSALNE** obejmują wszystkie rodzaje pieczenia ustawiane ręcznie.
Dla każdego rodzaju pieczenia piekarnik zarządza wyłącznie tymi parametrami, które mają zasadnicze znaczenie dla udanej realizacji wszystkich przepisów, od najprostszych do tych najbardziej wyszukanych: temperatura, źródło ciepła, wskaźnik wilgotności i wymuszony obieg powietrza, to wartości kontrolowane automatycznie.
Niniejszy rozdział powstał przy cennej współpracy naszego eksperta kulinarnego. Zachęcamy do korzystania z jego porad, aby w pełni wykorzystać jego doświadczenie i aby rezultaty pieczenia były zawsze doskonałe.
Zalecane funkcje pieczenia, a także temperatura oraz półki, na których należy ustawiać potrawy, są dokładnie takie same jak te, które on sam stosuje na co dzień, aby uzyskać jak najlepsze wyniki pieczenia.
Dla każdej funkcji **UNIWERSALNEJ** w poniższej tabeli zostało wskazane, czy potrawę należy wkładać do **zimnego,** czy też do **gorącego piekarnika**. Stosowanie się do tych wskazówek zapewnia optymalny rezultat pieczenia.
W przypadku zamiaru włożenia potrawy do gorącego piekarnika, należy zaczekać na zakończenie nagrzewania wstępnego, sygnalizowane przez sekwencję sygnałów dźwiękowych.
Temperatura jest ustawiana automatycznie na podstawie wybranego rodzaju pieczenia; **można ją jednak zmienić w celu dostosowania do konkretnego przepisu.**
Można również ustawić czas trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem lub z zaprogramowanym opóźnieniem czasowym.

Program **WIELOPOZIOMOWY**
Uruchamiają się wszystkie elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest jednakowa w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

* Tylko w niektórych modelach.

PL

Programy **NISKA TEMPERATURA**
Ten tryb pieczenia umożliwia wyrastanie ciast, rozmrażanie, przygotowywanie jogurtów, szybsze lub wolniejsze podgrzewanie. Możliwe do ustawienia temperatury to: 40, 65, 90 °C.

Program **ZAPIEKANKA**
Włącza się górny element grzejny i w jednej z faz cyklu również obwodowy element grzejny, uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

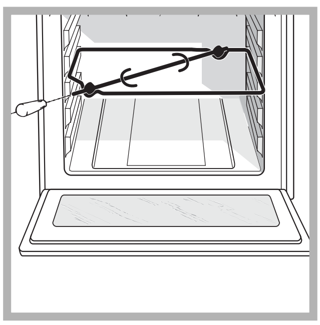
Program **BARBECUE**
Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika *(zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”)*.

Program **FAST COOKING**
Ten program nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.

Program **PIZZA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku zastosowania więcej niż jednego poziomu równocześnie w połowie pieczenia należy zamienić je miejscami.

Program **ECO**
Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Ten program, pozwalający na znaczną oszczędność energii, jest zalecany do pieczenia małych potraw, odgrzewania żywności i do stosowania w końcowych etapach pieczenia.

Rożen*



W celu uruchomienia rożna (*zob. rysunek*) należy:
1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając programy lub ;

! Kiedy program jest uruchomiony, otwarcie drzwiczek powoduje zatrzymanie rożna.

Programy pieczenia ustawiane AUTOMATYCZNIE

! Temperatura i **czas trwania pieczenia** są **wstępnie ustawione** w systemie **C.O.P.® (Zaprogramowane Optymalne Pieczenie)**, który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do **zimengo** lub **gorącego piekarnika**. Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ±5-20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawi się napis “Hot”, a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.

! Po osiągnięciu fazy pieczenia piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy.

! Prosimy nie otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

Programma **WOŁOWINA**
Tę funkcję należy wykorzystywać do pieczenia cielęciny, wieprzowiny. Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można go też włożyć do nagrzanego piekarnika.

Program **CIASTA**
Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można też wkładać potrawy do nagrzanego piekarnika.

Programma **CHLEB**
Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia chleba. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- postępować zgodnie z przepisem;
- nie przekraczać **maksymalnego ciężaru ciasta** na brytfannę;

- **pamiętać o wlaniu 100g (1dl) zimnej wody na brytfannę w pozycji 7;**
- ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 1 lub 1,5 godziny, w zależności od temperatury otoczenia, praktycznie aż do podwojenia swojej objętości.

Przepis na CHLEB :
1 brytfanna na maks. 1000 g ciasta, niska półka
2 brytfanny o maks. wadze 1000 g, niska i środkowa półka

Przepis na 1000 g ciasta : 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)
Wykonanie:
- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.
- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i zagniatając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przeźroczystą folią po to, aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika włączonego ręcznie na NISKA TEMPERATURA - 40° C i pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (ciasto powinno powiększyć się dwukrotnie).
- Podzielić kulę na kilka bochenków.
- Umieścić je na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia.
- Oprószyć bochenki mąką.
- Wykonać nacięcia na bochenkach.
- Włożyć produkt do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie CHLEB
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić bochenki na ruszcie aż do ich całkowitego wystygnięcia.

SEPARATOR (DIVIDER)

Umieścić SEPARATOR na półce SEPARATOR (dividera) „D" tak, aby sworzeń oraz strzałki były zwrócone w stronę tylnej części piekarnika.
Piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający prawidłowe umiejscowienie SEPARATORA i pozwala na korzystanie z dwóch komór Main i Small Space oddzielnie lub równocześnie.

Aktywowany zostaje przycisk . Każde jego naciśnięcie powoduje zmianę wyboru komory. Domyślnie wybraną komorą jest komora MAIN.

Small Space

Włączanie piekarnika
1. Przy wprowadzonym SEPARATORZE wybrać przy użyciu przycisku komorę SMALL Space. Zapala się ikona .
2. W celu dokonywania regulacji i ustawień, należy się stosować do opisanych powyżej zaleceń dotyczących komory EXTRALARGE.

Programy pieczenia

Program **BARBECUE**
Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika *(zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia").*

Program **FAST COOKING**
Ten program nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.

Main Space

Włączanie piekarnika
1. Przy wprowadzonym SEPARATORZE wybrać przy użyciu przycisku komorę SMALL Space. Zapala się ikona .
2. W celu dokonywania regulacji i ustawień, należy się stosować do opisanych powyżej zaleceń dotyczących komory EXTRALARGE.

UNIWERSALNE programy pieczenia

! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie, ustawiając wedle uznania między 30°C a 250°C (300°C dla programu BARBECUE). Programy **UNIWERSALNE** obejmują wszystkie rodzaje pieczenia ustawiane ręcznie.
Dla każdego rodzaju pieczenia piekarnik zarządza wyłącznie tymi parametrami, które mają zasadnicze znaczenie dla udanej realizacji wszystkich przepisów, od najprostszych do tych najbardziej wyszukanych: temperatura, źródło ciepła, wskaźnik wilgotności i wymuszony obieg powietrza, to wartości kontrolowane automatycznie.
Niniejszy rozdział powstał przy cennej współpracy naszego eksperta kulinarnego. Zachęcamy do korzystania z jego porad, aby w pełni wykorzystać

jego doświadczenie i aby rezultaty pieczenia były zawsze doskonałe.
Zalecane funkcje pieczenia, a także temperatura oraz półki, na których należy ustawiać potrawy, są dokładnie takie same jak te, które on sam stosuje na co dzień, aby uzyskać jak najlepsze wyniki pieczenia.
Dla każdej funkcji **UNIWERSALNEJ** w poniższej tabeli zostało wskazane, czy potrawę należy wkładać do **zimnego,** czy też do **gorącego piekarnika**. Stosowanie się do tych wskazówek zapewnia optymalny rezultat pieczenia.
W przypadku zamiaru włożenia potrawy do gorącego piekarnika, należy zaczekać na zakończenie nagrzewania wstępnego, sygnalizowane przez sekwencję sygnałów dźwiękowych.
Temperatura jest ustawiana automatycznie na podstawie wybranego rodzaju pieczenia; **można ją jednak zmienić w celu dostosowania do konkretnego przepisu.**
Można również ustawić czas trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem lub z zaprogramowanym opóźnieniem czasowym.

Program **WIELOPOZIOMOWY**
Uruchamiają się wszystkie elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest jednakowa w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Programy **NISKA TEMPERATURA**
Ten tryb pieczenia umożliwia wyrastanie ciast, rozmrażanie, przygotowywanie jogurtów, szybsze lub wolniejsze podgrzewanie. Możliwe do ustawienia temperatury to: 40, 65, 90 °C.

Program **PIZZA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program **ECO**
Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Ten program, pozwalający na znaczną oszczędność energii, jest zalecany do pieczenia małych potraw, odgrzewania żywności i do stosowania w końcowych etapach pieczenia.

Programy pieczenia ustawiane AUTOMATYCZNIE

! Temperatura i **czas trwania pieczenia** są **wstępnie ustawione** w systemie **C.O.P.® (Zaprogramowane Optymalne Pieczenie)**, który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do **zimengo** lub **gorącego piekarnika**. Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ±5-20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawi się napis “Hot”, a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.

! Po osiągnięciu fazy pieczenia piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy.

! Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

Program **WOŁOWINA**
Tę funkcję należy wykorzystywać do pieczenia cielęciny, wieprzowiny. Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można go też włożyć do nagrzanego piekarnika.

Program **CIASTA**
Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też włożyć do nagrzanego piekarnika.

Równoczesne korzystanie z komór Small Space i Main Space

! Równoczesne działanie jest możliwe tylko podczas używania funkcji UNIWERSALNYCH.

Włączanie piekarnika
W celu jednoczesnego korzystania wystarczy uruchomić kolejno program pieczenia w obu komorach.
Na wyświetlaczu TEMPERATURA podane są parametry pieczenia w obu komorach.

! Mając na celu polepszenia wydajności energetycznej, faza nagrzewania komory SMALL SPACE trwa około 15 minut.

PL

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia. Możliwe jest zaprogramowanie pieczenia również dla różnych komór.

Programowanie czasu pieczenia

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zapali się ikona i pierwsze dwie cyfry na wyświetlaczu;
2. obracać pokrętłem USTAWIENIE CZASU w kierunku "+" e "-", aby ustawić żądany czas; przytrzymanie obróconego pokrętła sprawia, że cyfry zmieniają się szybciej.
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz . Na wyświetlaczu pojawiają się na zmianę czas trwania pieczenia i ustawiona temperatura.
4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END" i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie końca pieczenia
! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu pieczenia.
! Dla jak najlepszego wykorzystywania funkcji programowania opóźnionego, niezbędne jest, aby zegar był prawidłowo ustawiony.

1. Wykonać czynności od 1 do 3 opisane w programowaniu czasu pieczenia;
2. Nacisnąć 2 razy przycisk : miga ikona END oraz cyfry na wyświetlaczu;
3. obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę „+" lub „-", aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
4. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia czyszczenia, ponownie nacisnąć klawisz . Na wyświetlaczu pojawiają się na zmianę czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia i ustawiona temperatura.
5. Przycisnąć przycisk START STOP, aby aktywować ustawienia.

Podświetlone ikony oraz END oznaczają, że zostało ustawione programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.
6. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END" i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest 9.00, czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut, a godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włączy się automatycznie o 11.15.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START STOP.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

WIELOPOZIOMOWE
- Wykorzystywać pozycje 1-3-5-6.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszty na górze.
- W przypadku pizzy lub podpłomyków, należy uywać blachy z lekkiego aluminium o średnicy maksymalnie 30 cm, umieszczając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia. Podczas pieczenia zaleca się zmienić kolejność ułożenia półek.
- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE
- Wstępnie nagrzać piekarnik przez 5 minut.
- Umieścić SEPARATOR na półce SEPARATORA (DIVIDERA) „D".
- Piec przy zamkniętych drzwiczkach.
- Ustawić ruszt w pozycji 7, a żywność umieścić na środku rusztu. Umieścić brytfannę w pozycji 6.
- Ta funkcja jest zalecana do: przyrumieniania potraw, sporządzania zapiekanek, podpiekania bez dla nadania im koloru, przygotowywania tostów oraz małych porcji chudych i cienkich kawałków mięsa z grilla.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.
- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnej temperatury. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

FAST COOKING
- Włożyć brytfannę na półkę 6.
- W przypadku przygotowywania mrożonej żywności stosować się do wskazówek umieszczonych na opakowaniu.

Tabela pieczenia w komorze ExtraLarge Space

Funkcje	Potrawy	Waga (Kg)	Ilość półek do pieczenia L. sztuk	Poziomy: Brytfanna	Poziomy: Ruszt 1	Poziomy: Ruszt 2	Poziomy: Ruszt 3	Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
Uniwersalne										
Wielopoziomowy*	Ciasta kruche		1		2 lub 3			Tak	190	25-30
			2		1 lub 2	3 lub 5		Tak	180	35-45
			3		1	3	5	Tak	180	40-50
			4	1	3	5	6	Tak	180	45-55
	Ptysie		1	2 lub 3				Tak	190	25-35
			2	1 do 2	3 do 5			Tak	190	25-35
			3	1	3	5		Tak	190	30-40
			4	1	3	5	6	Tak	190	30-40
	Ciastka		1	2 lub 3				Tak	180	15-25
			2	1 do 2	3 do 5			Tak	180	15-25
			3	1	3	5		Tak	180	20-30
			4	1	3	5	6	Tak	180	20-30
	Zapiekanki		1	2 lub 3				Tak	200	30-40
			2	2	5			Tak	200	35-45
			3	1	4	6		Tak	200	40-50
	Krem karmelowy (kąpiel wodna)		1	2 lub 3				Tak	170	35-45
			2	2	5			Tak	170	35-45
			3	1	4	6		Tak	170	40-50
	Babka Panettone		1	1 lub 2				Tak	160	45-60
	Ciasto œliwkowe		1		2 lub 3			Tak	160	60-75
			2		1	4 lub 5		Tak	160	60-75
	Biszkopt		1	2 lub 3				Tak	190	30-35
			2	2	5			Tak	190	35-40
			3	1	4	6		Tak	190	40-45
	Pieczeń	1,5 -2	1	1***	2			Tak	160	90-240
Fast cooking*	Szaszłyki		1	1	5			Nie	210	20-25
	Filety rybne		1	1	5			Nie	200	15-20
	Ziemniaki mrożone		1	5				Nie	230	25-30
Pizza*	Pizza/Podpłomyk		1	2 lub 3				Tak	220	15-25
			2	1 lub 2	3 lub 5			Tak	220	20-30
			3	1	3	5		Tak	220	25-35
			4	1	3	5	6	Tak	220	30-40
Zapiekanka*	Pieczeń mięsna		1	2***	3			Nie	200	35-75
	Zapiekanka		1	3 lub 4				Nie	190	40-60
	Duždo pieczeń		1	1***	2			Nie	200	90-120
	Duża pieczeń drobiowa		1	1***	2			Nie	200	90-120
Barbecue*	Antrykot wołowy		1	3***	4 lub 5			Tak	270-300	20-30
	Kiełbaski		1	3***	5 lub 7			Tak	270-300	10-20
	Antrykot wieprzowy		1	3***	5 lub 7			Tak	270-300	15-25
	Bekon		1	3***	5 lub 7			Tak	270-300	3-6
Niska temperatura*	Wyrastanie/ Rozmrażanie		1	2				Nie	40	
	Białe bezy		4	1	3	5	6	Nie	65	8-12 godzin
	Mięso/Ryby		3	1	3	5		Nie	90	90-180
Automatyczne										
Chleb	Chleb (patrz przepis)	2	1	7**	2			Nie		
		2	2	7**	1	4		Nie		
		2	3	7**	1	3	5	Nie		
Wołowina	Pieczenie	1,2-1,5	1	1***	5			Nie		
Ciasta	Ciasta		1		2			Nie		
			2		2	5		Nie		

* Czas trwania pieczenia został podany w przybliżeniu i może być zmieniany w zależności od indywidualnych preferencji. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.
** Zgodnie z przepisem na brytfannę na poziomie 7 należy wlać 100 g (1 dl) wody.
*** Użyć brytfanny, tak aby skapywał na nią tłuszcz powstały podczas pieczenia.

! **Program ECO** : Ten program, lub dłuższym czasie pieczenia, ale również znacznej oszczędności energii, jest zalecany do potraw takich jak filety rybne, drobne wypieki i warzywa. Można z niego korzystać również do podgrzewania potraw oraz w końcowej fazie pieczenia.

Tabela pieczenia przy równoczesnym korzystaniu z komór Small Space i Main Space

Main Space

Funkcje	Potrawy	Waga (Kg)	Ilość półek do pieczenia L. sztuk	Poziomy Brytfanna	Poziomy Ruszt 1	Separator (divider)	Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Uniwersalne									
Wielopoziomowy*	Ciasta kruche		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	200 200	30-40 35-45
	Ciastka		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	180 180	15-25 15-25
	Zapiekanki		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	200 200	30-40 35-45
	Krem karmelowy (kąpiel wodna)		1	2		D	Tak	170	35-45
	Ciasto œliwkowe		1	2		D	Tak	160	60-75
Pizza*	Pizza		1 2	2 lub 3 1 lub 2	 3 lub 5	D D	Tak Tak	220 220	15-25 20-30

Small Space

Funkcje	Potrawy	Waga (Kg)	Ilość półek do pieczenia L. sztuk	Poziomy Brytfanna	Poziomy Ruszt 1	Separator (divider)	Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Fast cooking*	Filety rybne Filety mięsne Pizza mrożona Przyrządzanie lodów		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Tak Tak Tak Tak	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Befsztyk wieprzowy		1	6**	7	D	Tak	270-300	15-25

* Czas trwania pieczenia został podany w przybliżeniu i może być zmieniany w zależności od indywidualnych preferencji. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.
** Użyć brytfanny, tak aby skapywał na nią tłuszcz powstały podczas pieczenia.

Tabela pieczenia Small Space

Funkcje	Potrawy	Waga (Kg)	Ilość półek do pieczenia L. sztuk	Poziomy Brytfanna	Poziomy Ruszt 1	Separator (divider)	Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
Fast cooking*	Filety rybne Filety mięsne Pizza mrożona Przyrządzanie lodów		1 1 1 1	6 6 6 6		D D D D	Tak Tak Tak Tak	160-180 180-200	20-30 30-40
Barbecue*	Tosty Bekon Befsztyk wieprzowy		1 1 1	 6** 6**	6 7 7	D D D	Tak Tak Tak	270-300 270-300 270-300	3-5 3-6 15-25

* Czas trwania pieczenia został podany w przybliżeniu i może być zmieniany w zależności od indywidualnych preferencji. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.
** Użyć brytfanny, tak aby skapywał na nią tłuszcz powstały podczas pieczenia.

Tabela pieczenia Main Space

Funkcje	Potrawy	Waga (Kg)	Ilość pólek do pieczenia L. sztuk	Poziomy: Brytfanna	Poziomy: Ruszt 1	Poziomy: Separator (divider)	Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
Uniwersalne									
Wielopoziomowy*	Ciasta kruche		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	200 200	30-40 35-45
	Ptysie		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	190 190	25-35 25-35
	Ciastka		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	180 180	15-25 15-25
	Zapiekanki		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	200 200	30-40 35-45
	Krem karmelowy (kąpiel wodna)		1	2		D	Tak	170	35-45
	Ciasto œliwkowe		1	2		D	Tak	160	60-75
	Biszkopt		1 2	2 1	 3	D D	Tak Tak	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza/Podpłomyk		1 2	2 lub 3 1 lub 2	 3 lub 5	D D	Tak Tak	220 220	15-25 20-30
Niska temperatura*	Wyrastanie/ Rozmrażanie		1	2		D	Nie	40	
	Białe bezy		2	1	3	D	Nie	65	8-12 godzin
	Mięso/Ryby		2	1	3	D	Nie	90	90-180
Automatyczne									
Wołowina	Pieczenie	1,2-1,5	1	1**	2	D	Nie		
Ciasta	Ciasta		1 2	2 1	 3	D D	Nie Nie		

* Czas trwania pieczenia został podany w przybliżeniu i może być zmieniany w zależności od indywidualnych preferencji. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może zostać zmieniony ręcznie.
** Użyć brytfanny, tak aby skapywał na nią tłuszcz powstały podczas pieczenia.

! Program ECO: Ten program, o dłuższym czasie pieczenia, ale również znacznej oszczędności energii, jest zalecany do potraw takich jak filety rybne, drobne wypieki i warzywa. Można z niego korzystać również do podgrzewania potraw oraz w końcowej fazie pieczenia.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkowania, dlatego też należy je uważnie przeczytać.

Bezpieczeństwo ogólne

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis Techniczny*).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (*patrz Programy*) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (*patrz Konserwacja i utrzymanie*), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANIE zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy europejskiej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączanie od prądu

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

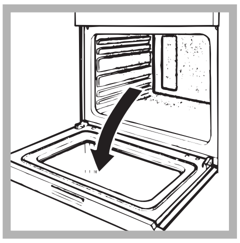
Czyszczenie urządzenia

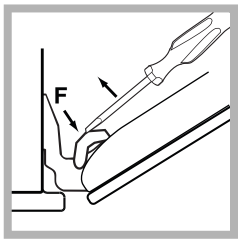
- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybce drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

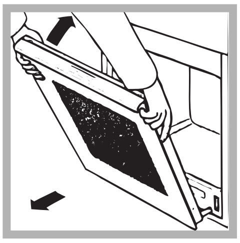
! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*zob. rysunek*);
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (*zob. rysunek*);







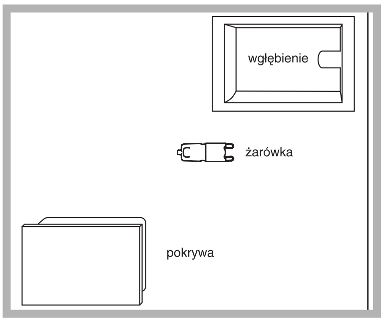
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (*patrz Serwis Techniczny*). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.



2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (*patrz rysunek*).

! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

Nieprawidłowości w działaniu i sposoby ich usuwania

PL

Usterka	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
„Przycisk Zegar” oraz cyfry na wyświetlaczu migają.	Urządzenia zostało przed chwilą podłączone do zasilania lub miała miejsce przerwa w dostawie prądu	Ustawić zegar.
Zaprogramowane pieczenie nie rozpoczęło się.	Doszło do przerwy w dostawie prądu.	Ponownie zaprogramować pieczenie.
Tylko „Przycisk Zegar” świeci jasno.	Urządzenie jest w stanie czuwania.	Dotknąć jakiegokolwiek przycisku, aby wyjść ze stanu czuwania.
Wybrano program automatyczny. Na wyświetlaczu pojawił się napis „Hot” i pieczenie nie rozpoczęło się.	Temperatura wewnątrz piekarnika przekracza temperaturę ustawioną dla wybranego programu.	Poczekać aż piekarnik się ochłodzi.
Wybrano pieczenie z wymuszonym obiegiem i na potrawie widoczne są przypalenia.	Poziomy 1 i 5: gorące powietrze dociera do nich bezpośrednio, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.	Zaleca się obrócenie brytfann w połowie pieczenia.

Serwis Techniczny

03/2012 - 195085920.02
XEROX FABRIANO

PL

Uwaga:
Urządzenie wyposażone jest w system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: “F—”, po których następuje seria cyfr. W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

Przed skontaktowaniem się z Serwisem należy:

- Sprawdzić, czy usterki nie można usunąć samodzielnie ;
- Ponownie uruchomić program, aby przekonać się, czy usterka nie ustąpiła.
- Jeśli tak się nie stało, należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:
- Rodzaj usterki;
- komunikat widoczny na wyświetlaczu TEMPERATURA
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.